MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

www.imcoffee.mx

# Kikko Max

**Espresso**
**Instant**

**E** Español

www.imcoffee.mx

DOC. NO. **H 250E 00**
EDICIÓN 1 2005 - 05

**www.imcoffee.mx**

**www.imcoffee.mx**

IM Coffee (55) 27 89 39 45

**N&W GLOBAL VENDING S.p.A.**

**Sede legale: Via Roma 24**
**24030 Valbrembo (BG) Italia**

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606460
**www.nwglobalvending.com**

Cap. Soc. € 40.000.000 i. v.
Reg. Imp. Bergamo, Cod. Fisc. e Part. IVA: 03138870161
R.E.A. Bergamo n. 352618
Cod. ISO: IT 03138870161

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**

**DECLARATION OF CONFORMITY**

**DÉCLARATION DE CONFORMITÉ**

**KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**

**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD**

**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**

**VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING**

**INTYG OM ÖVERENSSTÄMMELSE**

**OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING**

**YHDENMUKAISUUSTODISTUS**

www.imcoffee.mx

Valbrembo, 01/04/2005

Dichiara che la macchina descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle direttive: **98/37/CE**, **89/336**, **73/23 CEE** e successive modifiche ed integrazioni.

Declares that the machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the directives: **98/37/CE, 89/336**, **73/23 EEC** and further amendments and integrations.

Déclare que l'appareil décrit dans la plaque signalétique satisfait aux prescriptions des directives: **98/37/CE**, **89/336**, **73/23 CEE** et modifications/intégrations suivantes.

Erklärt, daß das im Typenschild beschriebene Gerät den **EWG** Richtlinien **98/37/CE**, **89/336**, **73/23** sowie den folgenden Änderungen/Ergänzungen entspricht.

Declara que la máquina descripta en la placa de identificación, resulta conforme a las disposiciones legislativas de las directivas: **98/37/CE**, **89/336**, **73/23 CEE** y modificaciones y integraciones sucesivas.

Declara que o distribuidor descrita na chapa de identificação é conforme às disposições legislativas das directivas **98/37/CE, 89/336 e 73/23 CEE** e sucessivas modificações e integrações.

Verklaart dat de op de identificatieplaat beschreven machine overeenstemt met de bepalingen van de **EEG** richtlijnen **98/37/CE , 89/336** en **73/23** en de daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen.

Intygar att maskinen som beskrivs på identifieringsskylten överensstämmer med lagstiftningsföreskrifterna i direktiven: **98/37/CE**, **89/336**, **73/23 CEE** och påföljande och kompletteringar.

Det erklæres herved, at automaten angivet på typeskiltet er i overensstemmelse med direktiverne **98/37/CE, 89/336** og **73/23 EU** og de senere ændringer og tillæg.

Forsikrer under eget ansvar at apparatet som beskrives i identifikasjonsplaten, er i overensstemmelse med vilkårene i EU-direktivene **98/37/CE, 89/336, 73/23** med endringer.

Vahvistaa, että arvokyltissä kuvattu laite vastaa **EU**-direktiivien **98/37/CE**, **89/336**, **73/23** sekä niihin myöhemmin tehtyjen muutosten määräyksiä.

www.imcoffee.mx

ANTONIO CAVO

C.E.O

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

www.imcoffee.mx
contacto@imcoffee.mx

IQNet

THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

# CERTIFICATE

IQNet and its partner
**CISQ/IMQ-CSQ**
hereby certify that the organization

## NECTA VENDING SOLUTIONS SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG) Italy
VIA DEL CHIOSO ANG. CAPITANI DI MOZZO - 24030 MOZZO (BG) Italy

*for the following field of activities*

Design, manufacturing and sale of electronical/electromechanical vending machines

*Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2000 requirements*
*has implemented and maintains a*

Quality Management System
*which fulfills the requirements of the following standard*

ISO 9001:2000
Issued on: 2002 - 09 - 04

*Registration Number:* IT - 12979

IQNet

*Fabio Roversi*
*President of IQNet*

CISQ

*Gianrenzo Prati*
*President of CISQ*

IQNet partners*:
AENOR *Spain* AFAQ *France* AIB-Vinçotte International *Belgium* APCER *Portugal* CISQ *Italy* CQC *China* CQM *China* CQS *Czech Republic* DQS *Germany* DS *Denmark* ELOT *Greece* FCAV *Brazil* FONDONORMA *Venezuela* HKQAA *Hong Kong* ICONTEC *Colombia* IRAM *Argentina* JQA *Japan* KEMA *Netherlands* KFQ *Korea* MSZT *Hungary* NCS *Norway* NSAI *Ireland* ÖQS *Austria* PCBC *Poland* PSB *Singapore* QMI *Canada* SFS *Finland* SII *Israel* SIQ *Slovenia* SQS *Switzerland*
IQNet is represented in the USA by the following partners: AFAQ, AIB-Vinçotte International, CISQ, DQS, KEMA and NSAI
*The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

Federazione - *Federation*

CISQ

**a member of IQNet**

CISQ è una Federazione sovrasettoriale ed indipendente di enti di certificazione dei Sistemi di Gestione aziendali, operanti ciascuno nei settori di propria competenza.

*CISQ is a multi-sector, independent, non-profit Federation of Italian organizations for the certification of company Management Systems, each operating in its own sector of responsibility.*

CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE AMBIENTALE DELLE AZIENDE
*CERTIFICATION OF COMPANIES ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEMS*

CSQ IQNet

CERTIFICATO n. / *CERTIFICATE n.* **9191.ZAV2**

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE DI
*WE HEREBY CERTIFY THAT THE ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM OPERATED BY*

## NECTA VENDING SOLUTIONS S.p.A.

SITO
*SITE*

Via Roma, 24 – 24030 VALBREMBO (BG)

È CONFORME ALLA NORMA / *IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD* **UNI EN ISO 14001**

PER LE SEGUENTI ATTIVITÀ
*CONCERNING THE FOLLOWING ACTIVITIES*

Apparecchiature elettromeccaniche/elettroniche per la distribuzione automatica e la ristorazione
*Electronic/electromechanical vending-machines*

IL PRESENTE CERTIFICATO È SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI QUALITÀ E DI GESTIONE DELLE AZIENDE
*THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS OF THE RULES FOR THE CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY AND MANAGEMENT SYSTEMS*

Prima emissione / *First issue* 19 Dicembre 1997

Emissione corrente / *Current issue* 31 Marzo 2000

Data di scadenza / *Expiring date*

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza annuale e al riesame completo del Sistema di Gestione Ambientale con periodicità triennale secondo le procedure dell'IMQ S.p.A.
The validity of the certificate is submited to annual audit and a reassessment of the entire Environmental Management Systems within three years according to IMQ S.p.A. rules

IMQ - VIA QUINTILIANO, 43 - 20138 MILANO

SINCERT

EA: 19

Mod. 417 - REV. 04/99

IM Coffee
(55) 27 89 39 45

IM Coffee (55) 27 89 39 45

# INDICE


**INTRODUCCIÓN PAG. 2**

IDENTIFICACIÓN DEL APARATO PAG. 2
EN CASO DE AVERÍA PAG. 2
TRANSPORTE Y DEPÓSITO PAG. 2
POSICIONAMIENTO DISTRIBUIDOR PAG. 3
ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN PAG. 3
ADVERTENCIAS PARA LA UTILIZACIÓN PAG. 3
ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICIÓN PAG. 3

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PAG. 3**

CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA PAG. 4
CERRADURA CON COMBINACIÓN VARIABLE PAG. 5
ACCESORIOS PAG. 5

**CARGA Y LIMPIEZA PAG. 6**

INTERRUPTOR DE PUERTA PAG. 6
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PAG. 6
EMPLEO DE LOS DISTRIBUIDORES PAG. 6

**MANDOS E INFORMACIONES PAG. 7**

CARGA DE LOS VASOS PAG. 7
CARGA DEL CAFÉ PAG. 8
CARGA DE AZÚCAR Y PRODUCTOS SOLUBLES PAG. 8
DESINFECCIÓN DE LOS MEZCLADORES Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTICIOS PAG. 8
LIMPIEZA DESLIZADERO DE AZÚCAR PAG. 9
LIMPIEZA PERIÓDICA DEL GRUPO CAFÉ PAG. 9
INTERRUPCIÓN DEL SERVICIO PAG. 9

**INSTALACIÓN PAG. 10**

INTERRUPTOR DE PUERTA PAG. 10
DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR PAG. 10
INTRODUCCIÓN DE LAS PLAQUITAS PAG. 11
CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA PAG. 11
DECALCIFICADOR PAG. 11
CONEXIÓN ELÉCTRICA PAG. 11
INTERRUPTOR DE PUERTA PAG. 12
MONTAJE DEL SISTEMA DE PAGO PAG. 12
LLENADO DEL CIRCUITO HIDRÁULICO PAG. 12
INSTALACIÓN EN HILERA PAG. 12

**FUNCIONAMIENTO GRUPO CAFÉ PAG. 13**

CICLO DE SUMINISTRO DEL CAFÉ PAG. 13
CONTROL Y REGULACIÓN DE LOS CALIBRADOS PAG. 13
CALIBRADOS ESTÁNDAR PAG. 14
REGULACIÓN DEL VOLUMEN DE LA CÁMARA DE INFUSIÓN PAG. 14
REGULACIÓN DEL MOLIDO PAG. 14
REGULACIÓN DEL PESO EN GRAMOS DEL CAFÉ (DOSIS) PAG. 14
REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL AGUA PAG. 14

**NOTAS SOBRE LA PROGRAMACIÓN PAG. 15**

ENCENDIDO PAG. 15

**ESTADOS DE FUNCIONAMIENTO PAG. 15**

FUNCIONAMIENTO PARA USO NORMAL PAG. 15
MODALIDAD DE NAVEGACIÓN PAG. 16

**MENÚ DEL CARGADOR PAG. 16**

ESTADÍSTICAS PAG. 16
PRECIOS DE SELECCIONES PAG. 16
GESTIÓN DE TUBOS PARA DEVOLUCIÓN DE RESTO PAG. 17
VISUALIZACIÓN DE TEMPERATURA PAG. 17
SUMINISTROS DE PRUEBA PAG. 17
PREALARMAS GSM PAG. 17
TRANSFERENCIA EVADTS PAG. 17

**MENÚ DEL TÉCNICO PAG. 18**

AVERÍAS PAG. 18
PROGRAMACIÓN PARÁMETROS PAG. 19
ESTADÍSTICAS PAG. 25
TEST PAG. 26
VARIAS PAG. 27
GSM PAG. 28

**MANTENIMIENTO PAG. 29**

GENERALIDAD PAG. 29
MANTENIMIENTO DEL GRUPO EXPRESO PAG. 29
LIMPIEZA DEL DISTRIBUIDOR DE VASOS PAG. 30
LIMPIEZA PERIÓDICA PAG. 30

**FUNCIONES DE TARJETA Y SEÑALES LUMINOSOS PAG. 31**

TARJETA DE ACTUACIONES PAG. 31
TARJETA DE CONTROL DE CALDERA PAG. 32
TARJETA C.P.U. PAG. 32
CONFIGURACIÓN DE TARJETAS ELECTRÓNICAS PAG. 33
ACTUALIZACIÓN DE SOFTWARE PAG. 33

**CIRCUITOS HIDRÁULICOS PAG. 37**

**RESUMEN MENÚ PAG. 39**

**ESQUEMA ELÉCTRICO PAG. 47**


www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.





www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

# INTRODUCCIÓN

**La presente documentación constituye parte integrante de los aparatos y debe, por lo tanto, estar siempre junta con los aparatos mismos en todo desplazamiento o cambio de propiedad a los efectos de permitir ulteriores consultaciones por parte de los diferentes operadores.**

Antes de proceder a la instalación y al empleo de los aparatos, es necesario leer atentamente y comprender éste manual en relación a las normas de seguridad de la instalación, a las normas de empleo y a las operaciones de mantenimiento.

**El manual está subdividido en tres capítulos.**

El **primer capítulo** describe las operaciones de carga y de limpieza ordinaria para realizar en zonas del aparato accesibles sólo con la utilización de la llave de apertura de la puerta y sin el uso de otros utensilios.
El **segundo capítulo** contiene las instrucciones relativas a una correcta instalación y las informaciones necesarias para aprovechar de la mejor manera las prestaciones del aparato.
El **tercer capítul**o describe las operaciones de mantenimiento que llevan aparejado la utilización de utensilios para el acceso a zonas potencialmente peligrosas.

**Las operaciones descritas en la segunda y tercera sección deben ser ejecutadas sólo por personal con el conocimiento específico del funcionamiento del aparato tanto desde el punto de vista de la seguridad eléctrica como de las normas de higiene.**

## IDENTIFICACIÓN DEL APARATO Y DE SUS CARACTERÍSTICAS

Cada aparato se identifica por un propio número de matrícula, puesto en la tarjeta de características colocada en la parte interior, sobre el lado derecho.
Dicha tarjeta es la única reconocida por el constructor como reconocimiento del aparato y lleva todos los datos que permiten, al constructor, de proporcionar con rapidez y seguridad, todas las informaciones técnicas como así también proveer a la gestión de los repuestos.

## EN CASO DE AVERÍA

En la mayor parte de los casos, los eventuales inconvenientes técnicos se resuelven mediante limitadas intervenciones: sugerimos, por lo tanto, de leer atentamente el presente manual, antes de llamar al constructor.
En el caso, en vez, de anomalías o desperfectos no resolvibles, rogamos dirigerse a:

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 035606111

www.imcoffee.mx

## TRANSPORTE Y DEPÓSITO

A los efectos de no causar daños a los aparatos, las maniobras de carga y descarga deberán efectuarse con especial cuidado.
Es posible levantar el aparato, con carretilla elevadora, motorizada o manual, colocando las paletas en la parte inferior del mismo y por el lado claramente indicado por el simbol puesto sobre el embalaje de cartón.

**Se debe evitar, en vez:**

- Volcar el distribuidor
- Arrastrar el distribuidor con sogas u otro;
- Levantar el distribuidor agarrandolo por los costados;
- Levantar el distribuidor con lingadas o sogas;
- Sacudir o das golpes al distribuidor y/o a su embalaje.

Para el depósito es necesario un ambiente seco y con temperaturas variables entre los 0°C y 40°C.
Es importante no sobreponer más aparatos uno sobre el otro y mantener la posición vertical indicada por las flechas sobre el embalaje.

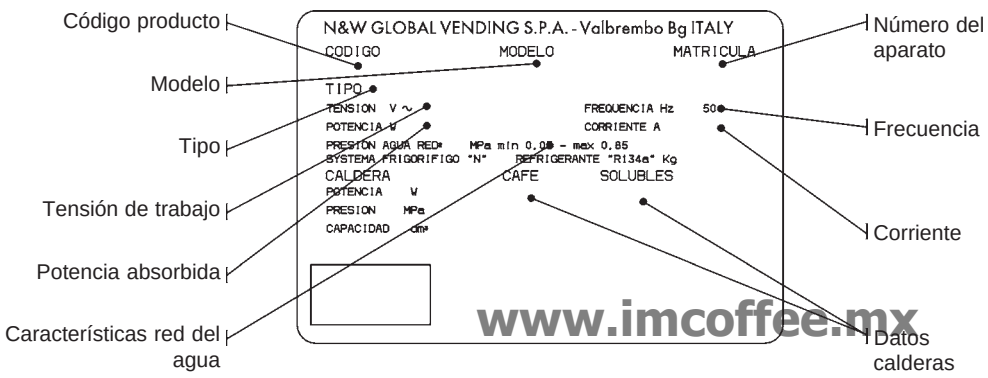



Fig. 1



www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

## POSICIONAMIENTO DISTRIBUIDOR

El aparato no debe ser puesto en el exterior, debe ser instalado en locales secos y con temperaturas incluidas entre los 2° y los 32°C y no se puede instalar en ambientes en los cuales se utilizan chorros de agua para la limpieza (por ejemplo: grandes cocinas, etc.).
Se debe colocar el aparato cerca de una pared y de modo que haya una distancia de 4 cm mínimo entre su parte trasera y la pared, para permitir la regular ventilación. Nunca cubrir el aparato con paños o similares.
Se debe posicionar el aparato de modo que su inclinación máxima no supere los 2°. Eventualmente, nivelarlo utilizando los pies ajustables (ver fig. 12), suministrados con el aparato.

www.imcoffee.mx

## ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

**La instalación y las sucesivas operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas por personal especializado y practico en el manipuleo del aparato, de acuerdo a las normas vigentes.**

El aparato viene entregado desprovisto de sistema de pago. Por lo tanto la responsabilidad de averías al aparato mismo o a cosas y/o a personas a consecuencia de una instalación equivocada del sistema de pago, serán sólo y exclusivamente a cargo del responsable que ha efectuado la instalación.

**La integridad del aparato y el respeto de las normas de las correspondientes instalaciones será controlada por lo menos una vez por año por personal especializado.**

Los materiales de embalaje serán eliminados respetando el ambiente.

## ADVERTENCIAS PARA LA UTILIZACIÓN

Algunas consideraciones para ayudar a respetar el ambiente:

- para la limpieza del aparato utilizar productos biodegradables;
- eliminar de manera apropiada todos los envases de los productos utilizados para la carga y la limpieza del aparato;
- el apagado del aparato durante los momentos de inactividad permitirá un notable ahorro energético.

## ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICIÓN

En el caso que el aparato sea destinado a la demolición, es obligatorio respetar las vigentes leyes para la tutela del ambiente, en especial:

- los materiales ferrosos, plásticos u otros, serán almacenados en depósitos autorizados;
- el material aislante tiene que ser recuperado por empresas especializadas.

www.imcoffee.mx

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | | |
|---|---|---|
| Altura | 1830 | mm |
| Anchura | 540 | mm |
| Profundidad | 650 | mm |
| Espacio ocupado puerta abierta | 1120 | mm |
| Peso | 126 | Kg |

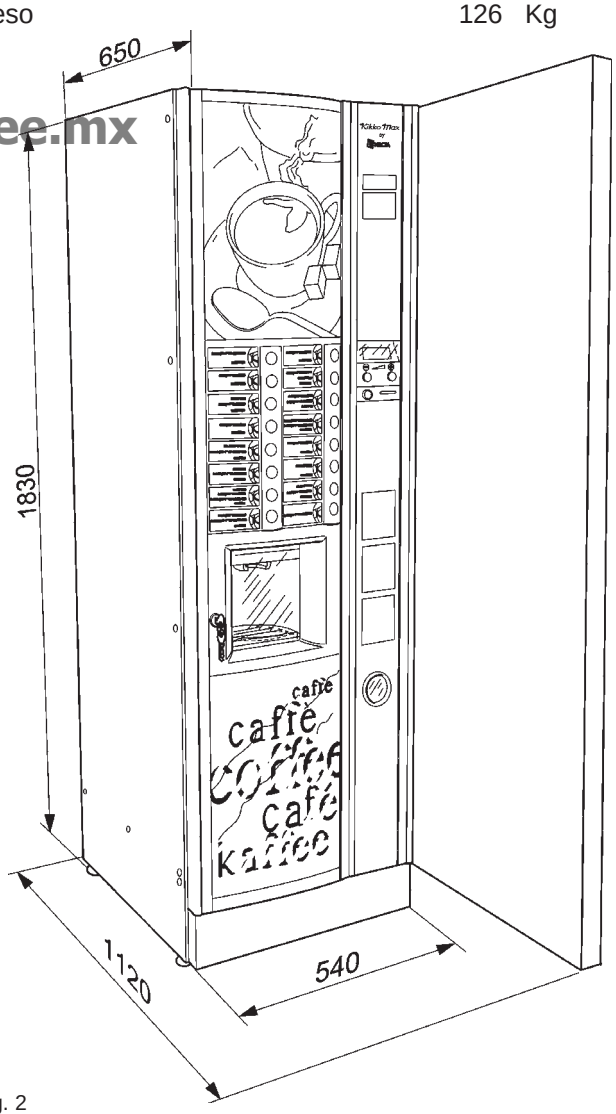



Fig. 2

| | | |
|---|---|---|
| Tensión de alimentación | 230 | V~ |
| Frecuencia de alimentación | 50 | Hz |
| Potencia instalada | 1800 | W |
| Lámpara de iluminación | 15 | W |

### DISTRIBUIDOR DE VASOS

- Para diámetro del borde superior de 70-71 mm, con autonomía de 620 vasos aproximadamente.

### SISTEMA DE PAGO

La máquina es abastecida con predisposición eléctrica para sistemas con protocolo Executive, BDV, MDB y para el montaje de validadores a 24 V DC.
Además de el alojamiento para el monedero, están previstos elementos modulares para el montaje (opcional) de los más difundidos sistemas de pago.

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

2005 - 05 250-00
www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

**PRECIOS DE VENTA**

Para cada selección se puede establecer un precio de venta diferente programable;
el calibrado estándar prevé el precio de venta igual para todas las selecciones.

**CAJA MONEDAS**

En plancha galvanizada. Tapa y cerradura están disponibles como accesorios.

**ALIMENTACION HÍDRICA**

De la red, con una presión del agua incluida entre 0.05 y 0.85 Mpa (0.5 - 8.5 bar).
El software del aparato está predispuesto para administrar la alimentación hídrica desde un tanque interno (conjunto opcional).

www.imcoffee.mx

**REGULACIONES POSIBLES**

Expreso: molido; dosis café, y agua volumétricas
Instant: dosis café, solubles y agua temporizadas.

**Temperatura**

Programable por trámite software.

**DISPOSITIVOS DE ASENSO**

- Presencia de vasos
- Presencia de agua
- Presencia de café
- Posición grupo café
- Vacio de residuos líquidos
- Temperatura de funcionamiento alcanzada
- Posición boquillas de suministro movibles

**DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD**

- Interruptor de puerta
- Termostato de seguridad de calderas de rearme manual
- Atascamiento del flotador air-break
- Electroválvula anti-inundación
- Flotador de llenado de los residuos líquidos
- Control de cortocircuito/interrupción sonda de caldera
- Protección temporizada de:
  - bomba
  - motorreductor grupo café
  - suministro café
  - molinillo
  - motor de intercambio columna
- Protección térmica de:
  - motodosificadores
  - motorreductor grupo café
  - electroimán desenganche café
  - bomba
  - motoagitadores
  - motor molinillo
- Protección con fusibles de:
  - transformador alimentación tarjeta y monedero (primario y secundario)

**CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES**

| | | |
|---|---|---|
| Café en granos | 3.2 | Kg |
| Paletas | N. | 550 aprox. |
| Vasos | N. | 620 aprox. |

Para los productos solubles, dependiendo de los modelos, pueden ser instalados contenedores con una capacidad de 3,5 u 11 litros o contenedores de dos compartimientos. La cantidad de producto está expresada en la siguiente tabla:

| Dimensión | | | Compartimiento de | |
|---|---|---|---|---|
| contenedor lt | 4.5 | 11 | 3.5 | 7 |
| Café soluble Kg | 1.2 | | 0.9 | 1.8 |
| Leche Kg | 1.3 | 3.2 | 1.0 | 2.0 |
| Chocolate Kg | 3.1 | 7.5 | 2.4 | 4.8 |
| Azúcar Kg | 4.2 | | 3.3 | 6.6 |
| Té con limón Kg | 4.3 | | 3.4 | 6.8 |

En función del peso específico de los distintos productos, la cantidad efectiva podría ser diferente de lo indicado.

## CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA

El consumo de energía eléctrica del aparato depende de muchos factores cuales la temperatura y la ventilación del ambiente donde el mismo aparato está ubicado, la temperatura del agua en entrada, la temperatura en la caldera etc.

| | Espresso | Instant |
|---|---|---|
| bebida para 30 erogaciones | 1,26 l | 1,22 l |
| temperatura media bebida | 81,2° C | 73,7° C |
| **Consumo** | | |
| alcance de la temperatura | 51,71 Wh | 174,1 Wh |
| por 24 h de stand-by | 2.405 Wh | 2.130 Wh |
| por 30 erogaciones /hora | 231,7 Wh | 168,5 Wh |

Efectuando la medición con una temperatura ambiente de 22° C se detectaron los siguientes consumos de energía:
El consumo de energía calculado sobre los datos promedio especificados arriba deberá considerarse puramente indicativo.

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.


www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

## CERRADURA CON COMBINACIÓN VARIABLE

Algunos modelos están proporcionados con una cerradura de combinación variable.
La cerradura se entrega con una llave de color plata, con la combinación estándar, para las operaciones normales de apertura y cierre.
Para personalizar las cerraduras es necesario utilizar un juego, disponible como accesorio, que permite cambiar la combinación de la cerradura.
El juego contiene una llave de cambio (negra) de la combinación actual y llaves de cambio (color oro) y de uso (color plata) de la nueva combinación.
Bajo pedido se pueden entregar juegos de llaves de cambio y de uso con otras combinaciones.
Además, los juegos de llaves de uso (color plata) adicionales se pueden solicitar especificando la combinación marcada sobre las mismas llaves.
Normalmente se utiliza sólo la llave de uso (color plata), mientras que la llave para cambiar la combinación (color oro) se puede conservar como segunda llave.

**Para las operaciones normales de apertura se recomienda no usar la llave de cambio ya que tal uso podría dañar la cerradura.**

**Para cambiar la combinación**:

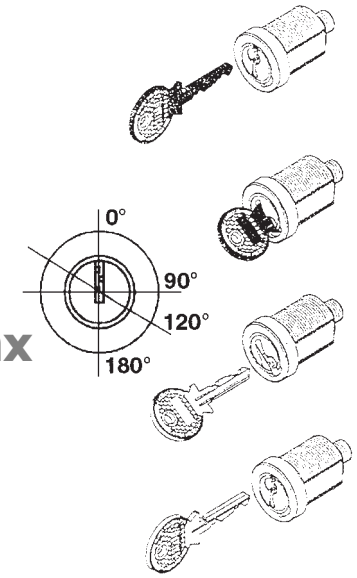
- abrir la puerta del aparato para no tener que forzar la rotación;
- lubricar apenas con un producto en aerosol la parte interna de la cerradura;
- ingresar la llave de cambio (negra) actual y girarla hasta la posición de cambio (muesca de referencia a 120°);
- extraer la llave de cambio actual e introducir la llave de cambio (oro) nueva;
- rgirar hasta la posición de cierre (0°) y extraer la llave de cambio.

Ahora la cerradura tiene la combinación nueva.

**Las llaves de vieja combinación no sirven más para la nueva combinación.**

www.imcoffee.mx

Fig. 3




## ACCESORIOS

El aparato permite el montaje de muchos acesorios para optimizarne las prestaciones:
Los juegos de instalación contienen las instrucciones de montaje y control relativas que tienen que ser esmeradamente observadas para asegurar la seguridad del aparato.

**El montaje y las sucesivas operaciones de control deben ser ejecutadas sólo por personal con el conocimiento específico del funcionamiento del aparato tanto desde el punto de vista de la seguridad eléctrica como de las normas de higiene.**

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.


www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

# Capítulo 1
# CARGA Y LIMPIEZA

El aparato no debe ser puesto en el exterior, debe ser instalado en locales secos y con temperaturas incluidas entre los 2° y los 32°C y no se puede instalar en ambientes en los cuales se utilizan chorros de agua para la limpieza (por ejemplo: grandes cocinas, etc.).

## INTERRUPTOR DE PUERTA

Abriendo la puerta, un interruptor a tal efecto corta la tensión a la instalación eléctrica del aparato para permitir las operaciones, descritas a continuación, de carga y limpieza ordinaria con total seguridad.

**Todas las operaciones que se deben ejecutar con el aparato bajo tensión con la puerta abierta deben ser ejecutadas SOLAMENTE por personal adiestrado e informado de los riesgos específicos que tal condición lleva aparejado.**

## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En base a las normas vigentes en el sector de sanidad y seguridad, el operador de un distribuidor automático es responsable de la higiene de los materiales en contacto con alimentos; por lo tanto, debe mantener el aparato de manera de prevenir la formación de bacterias.

**A la instalación es necesario efectuar una desinfección completa de los circuitos hidráulicos y de las partes en contacto con los alimentos para eliminar eventuales bacterias que pueden ser formadas durante el almacenamiento.**

Se aconseja utilizar productos desinfectantes tambien para la limpieza de las superficies que no estan directamente en contacto con los alimentos.
Algunas partes de la máquina se pueden dañar si se utilizan productos detergentes inadecuados.
El constructor declina toda responsabilidad por daños causados por el uso de agentes químicos agresivos o tóxicos.

**Apagar la máquina antes de ejecutar cualquiera operación de mantenimiento que requiera el desmontaje de piezas.**

www.imcoffee.mx

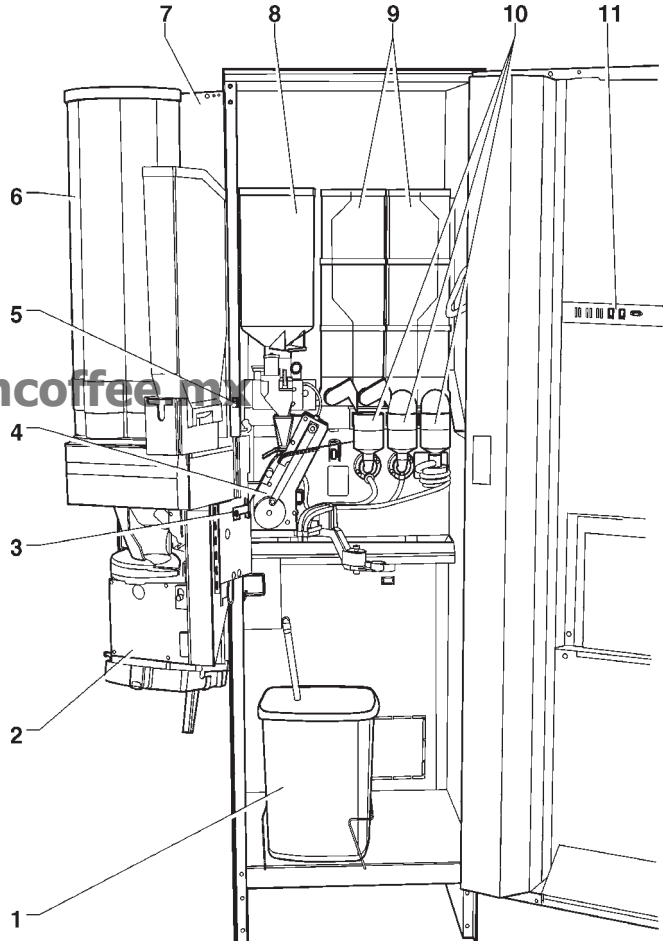



Fig. 4

1 - Balde residuos líquidos
2 - Hueco de suministro
3 - Palanca de desbloqueo ménsula con articulación
4 - Grupo de infusión café
5 - Interruptor de puerta
6 - Columna de vasos
7 - Encolumnador de paletas
8 - Contenedor de café
9 - Contenedores de solubles
10 - Mezcladores de solubles
11 - Pulsadores de servicio

## EMPLEO DEL DISTRIBUIDOR DE BEBIDAS CALIENTES EN CONTENEDORES ABIERTOS (Ej. vasos de plástico, tacitas de cerámica, garrafas)

Los distribuidores de bebidas en contenedores abiertos deben ser utilizados sólo para la venta y la distribución de bebidas alimenticias obtenidas para:

- infusión de productos tales como café o té;

- reconstitución de preparados solubles o liofilizados;

Dichos productos deben ser declarados por el productor como "aptos para la distribución automática" en contenedores abiertos.

www.imcoffee.mx

**Los productos deben ser consumidos inmediatamente. De ninguna manera deben ser conservados y/o confeccionados para un sucesivo consumo.**

Todo otro empleo debe considerarse impropio y, por lo tanto, potencialmente peligroso.

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.


www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

## MANDOS E INFORMACIONES

En el lado exterior de la puerta (ver fig. 5) están colocados los mandos y las informaciones para el usuario. Las plaquitas que llevan el menú y las instrucciones para el usuario se suministran junto con la máquina y se deben aplicar durante su instalación.

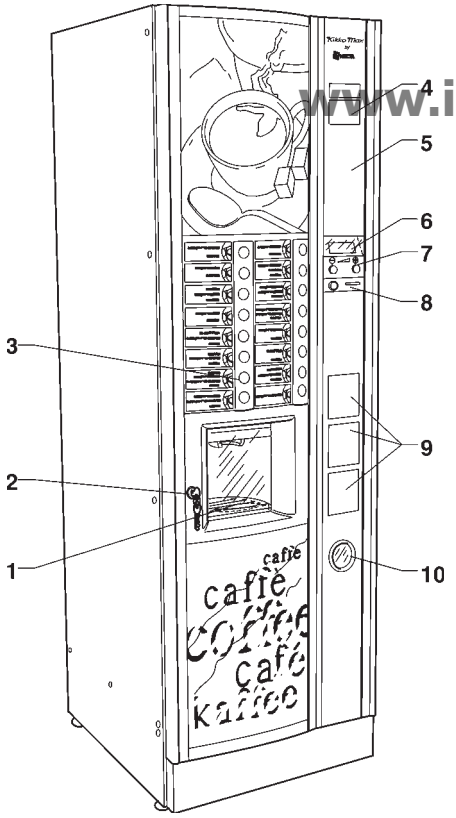



Fig. 5

1 - Hueco de suministro
2 - Cerradura
3 - Menú selecciones disponibles
4 - Plaquitas de instrucciones
5 - Preajuste para sistemas de pago
6 - Display LCD 4x20 caracteres
7 - Preselección azúcar
8 - Introducción-recuperación monedas
9 - Espacio para las comunicacciones al usuario
10 - Portillo recuperación monedas

Dentro del aparato, sobre el lado derecho del hueco monedero están el pulsador de programación que da acceso a las funciones del aparato y el pulsador de lavado de los mezcladores.

### NIVEL DE RUIDO

El nivel de presión acústica continuo, equivalente, ponderado es inferior a 70 dB.

www.imcoffee.mx

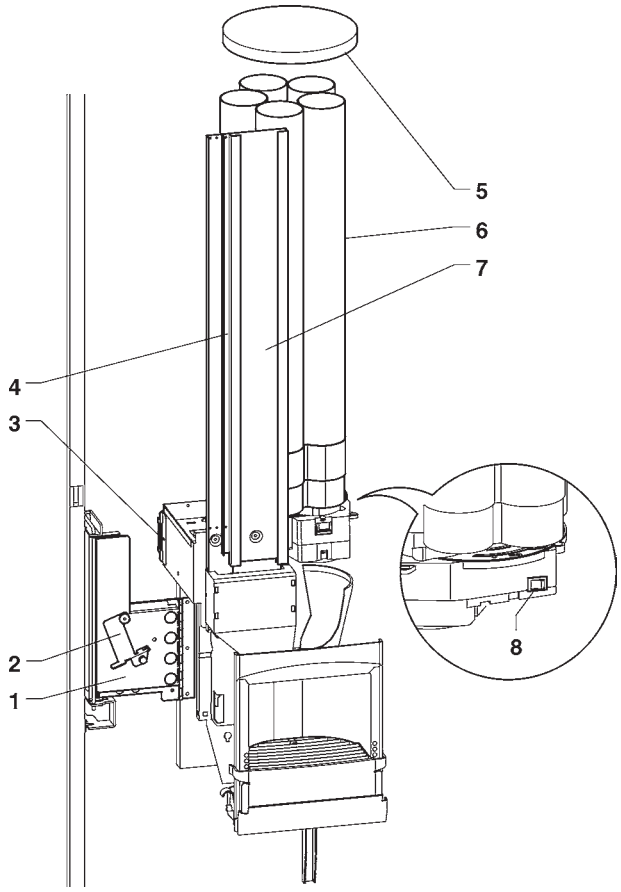
## CARGA DE LOS VASOS

Para introducir los vasos la primera vez (distribuidor de vasos completamente vacío) hay que:

- cortar la tensión del aparato;
- girar la ménsula hacia afuera, venciendo la resistencia del imán de fijación;
- quitar la tapa del contenedor de vasos;
- introducir los vasos en las columnas, excepto la del agujero de distribución;
- connectar la tensión; la columna llena se posiciona automáticamente en el agujero de distribución;
- introducir los vasos en la columna vacía;
- desenganchar uno o más vasos mediante el pulsador apropiado y volver a colocar la tapa.

La ménsula del distribuidor de vasos tiene una articulación doble que mejora la accesibilidad al distribuidor de vasos, especialmente cuando el aparato está instalado en hilera.

Fig. 6




1 - Ménsula con articulación
2 - Palanca para desbloqueo de articulación
3 - Imán de emplazamiento ménsula
4 - Guía ajustable de paletas
5 - Tapa
6 - Columna de vasos
7 - Encolumnador de paletas
8 - Pulsador de desenganche de los vasos

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.



www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

## CARGA DEL CAFÉ

Alzar la tapa y llenar el contenedor de café, asegurándose de que el cierre inferior esté completamente abierto (ver fig. 7).

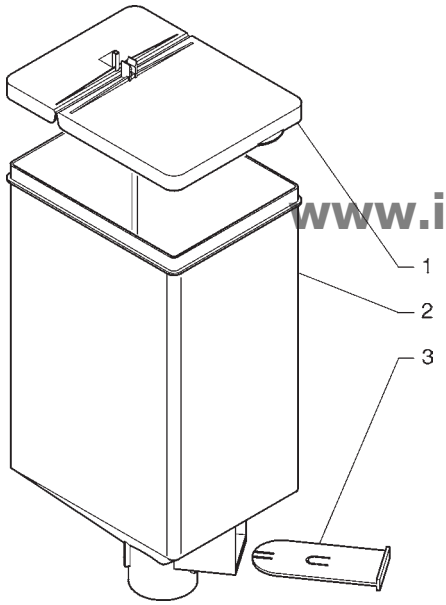
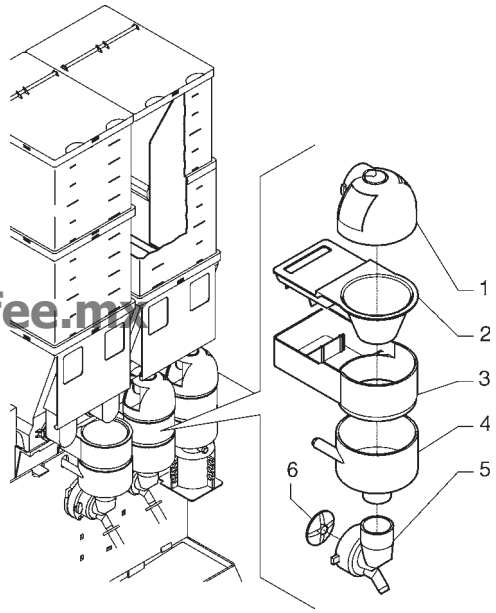



Fig. 7

1 - Tapa
2 - Contenedor de café
3 - Cierre

www.imcoffee.mx

Fig. 8




1 - Conducto de aducción polvos
2 - Embudo polvos
3 - Cajon depósito polvos
4 - Embudo del agua
5 - Conducto mezclador
6 - Rueda de paletas del motobatidor

## CARGA DE AZÚCAR Y PRODUCTOS SOLUBLES

Sobre cada contenedor está colocada una tarjeta autoadhesiva con las características del producto relativo. Después de alzar la tapa, introducir en cada contenedor los productos de suministrar, teniendo cuidado en no comprimirlos para evitar que se compacten. Asegurarse de que los productos no presenten grumos.

## DESINFECCIÓN DE LOS MEZCLADORES Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTICIOS

A la instalación y por lo menos semanalmente, o más frecuentemente en función de la utilización del aparato y de la calidad del agua en ingreso, es indispensable ejecutar una desinfección y limpieza esmeradas de los mezcladores y de los conductos de sumistro de las bebidas solubles para garantizar la higiene de los productos suministrados.
Las piezas que se indican aquí abajo deben ser liampiadas:

- cajones de depósito polvo, mezcladores y conducto de distribución de las bebidas solubles;
- tubos y toberas de suministro;
- deslizadero azúcar;
- hueco de suministro.
- Remover (ver fig. 8) de los mezcladores los embudos de los polvos y los del agua, los conductos, los cajones de los polvos y las ruedas de paletas de las motobatidoras;

www.imcoffee.mx

- para destornillar las ruedas de paletas es suficiente bloquear con un dedo el disco montado sobre el eje de la motobatidora;

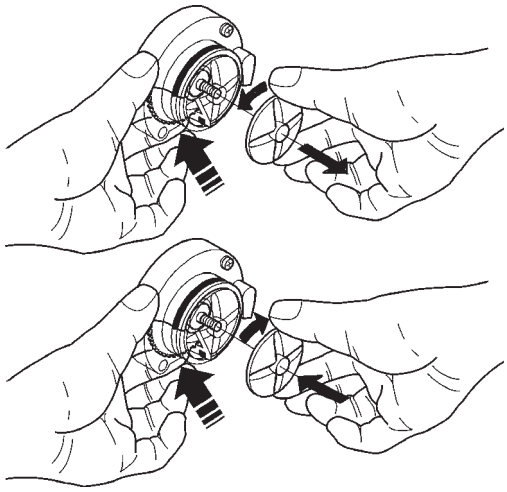


Fig. 9



www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

- limpiar todos los componentes mediante productos detergentes (respetando la dosificación indicada por el productor), teniendo cuidado de remover mecánicamente los residuos y la películas visibles por medio, si necesario, de cepillos;

La desinfección se hace con productos clorodetergentes.

- hundirlos por 20 minutos aproximadamente en un recipiente que contenga la solución clorodetergente preparada anteriormente;
- volver a montar los conductos de adducción de los productos y los embudos del agua;
- volver a montar los cajones y embudos de los polvos, después de enjuagarlos y secarlos esmeradamente.

www.imcoffee.mx

**De cualquier modo, después del remontaje de los componentes, es necesario:**

- Entrar en la modalidad "Cargador" para ejecutar el lavado de los mezcladores (ver párrafo relativo) y añadir en los varios embudos algunas gotas de la solución clorodetergente.
- Al finalizar la desinfección, enjuagar muy bien los componentes para remover cada residuo de la solución utilizada.

## LIMPIEZA DESLIZADERO DE AZÚCAR

Sobre los modelos equipados de suministro de azúcar directamente en el vaso, es necesario limpiar periódicamente, con agua caliente, el dispositivo de desenganche del azúcar (ver fig. 10) ejecutando las operaciones siguientes:

- desenganchar el muelle de retorno;
- elevar la palanca elástica para liberar el pasadaor;
- extraer el pasador y la boquilla de suministro;
- lavar y secar esmeradamente;
- después de la limpieza volver a montar todo siguiendo el orden inverso.

## LIMPIEZA PERIÓDICA DEL GRUPO CAFÉ

Después de cada carga, o por lo menos una vez por semana, limpiar las partes exteriores del grupo café removiendo residuos de polvo especialmente en la zona del embudo del café.

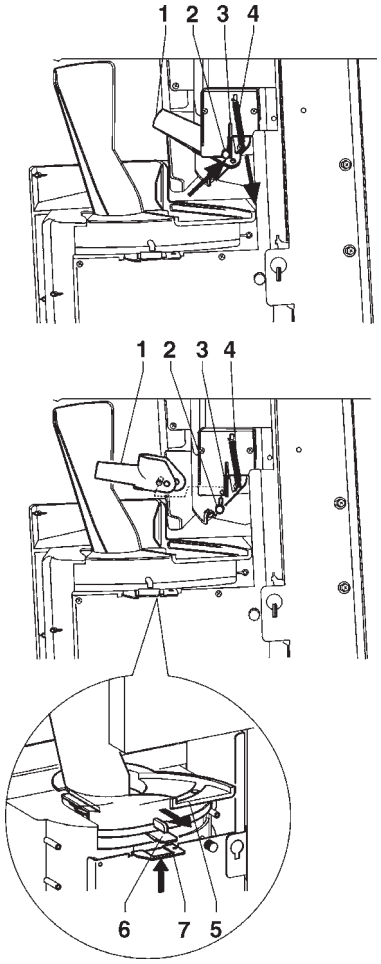



Fig. 10

1 - Boquilla de suministro azúcar
2 - Pasador
3 - Palanca elástica
4 - Muelle de retorno
5 - Deslizadero de vasos
6 - Palanca de desenganche deslizadero de vasos
7 - Gancho de emplazamiento deslizadero

## INTERRUPCIÓN DEL SERVICIO

Si, por cualquier razón, la máquina debe estar apagada por un período de tiempo superior a las fechas de vencimiento de los productos, hay que:

- vaciar completamente los contenedores y lavarlos esmeradamente con los productos clorodetergentes que se utilizan para los mezcladores.
- vaciar completamente el dispositivo molinillo-dosificador suministrando café hasta que la máquina indique “vacío”.
- vaciar completamente el air-break y la caldera solubles, aflojando el sujetador sobre el tubo relativo.

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.


www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

# Capítulo 2
# INSTALACIÓN

La instalación y las posteriores operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas con el aparato b**ajo tensión y entonces por p**ersonal especializado, adiestrado al uso del aparato e informado de los riesgos específicos que tal condición comporta.
Para aplicar tensión a la instalación con la puerta abierta, es suficiente introducir la llave en la ranura (ver fig. 11).
El cierre de la puerta es posible sólo después de haber quitado la llave amarilla del interruptor de puerta y haber bajado la parte superior del aparato.

**El aparato debe ser instalado en locales secos y con temperaturas incluidas entre los 2° y los 32°C.**

**A la instalación es necesario efectuar una desinfección completa de los circuitos hidráulicos y de las partes en contacto con los alimentos para eliminar eventuales bacterias que pueden ser formadas durante el almacenamiento.**

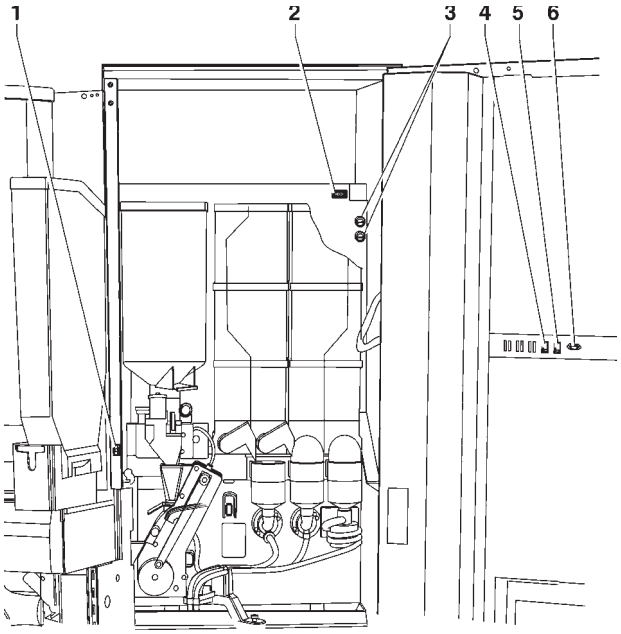



Fig. 11

1 - Interruptor de puerta
2 - Toma siempre bajo tensión (230 V~ 2 A max)
3 - Fusibles de red
4 - Pulsador de programación
5 - Pulsador de lavado mezcladores
6 - Toma serial RS232

www.imcoffee.mx

## INTERRUPTOR DE PUERTA

Cada vez que se abre la puerta, un microinterruptor corta la tensión de la instalación eléctrica del aparato.
Para aplicar tensión a la instalación con la puerta abierta, es suficiente introducir la llave amarilla en la ranura (ver fig. 11).

**Con la puerta abierta, no se tiene acceso a partes bajo tensión. Dentro del aparato quedan bajo tensión sólo partes protegidas por coberturas y distinguidas por una tarjeta "cortar la tensión antes de remover la cobertura".**

**Antes de remover estas coberturas es necesario desconectar el interruptor externo.**

El cierre de la puerta es posible sólo después de haber quitado la llave del interruptor de puerta.

## DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR

Después de extraer la máquina de su embalaje, verificar que esté integra.
Si no se está seguros, no utilizarla.

**Los materiales utilizados para el embalaje (saquetes de plástico, poliestireno celular, clavos, etc.) no se deben dejar al alcance de los niños pues son potenciales fuentes de peligro.**

Los materiales de embalaje se deberán eliminar llevándolos a depósitos autorizados dejando que la recuperación de aquellos reciclables la lleven a cabo firmas especializadas.

**¡¡Importante!!**

Se debe posicionar el aparato de modo que su inclinación máxima no supere los 2°.
Eventualmente, nivelarlo utilizando los pies ajustables (ver fig. 12) suministrados con el aparato.

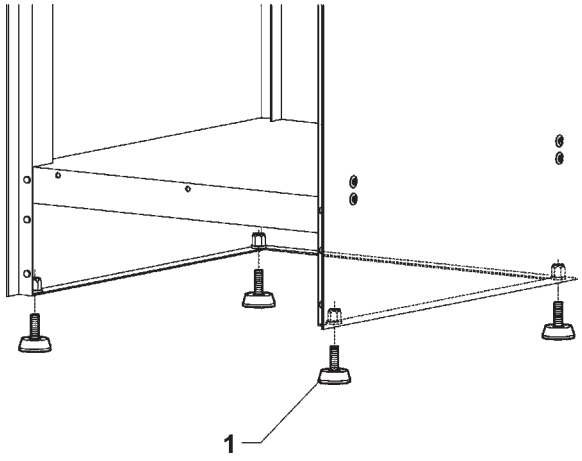



Fig. 12

1 - Pie ajustable

www.imcoffee.mx


www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

## INTRODUCCIÓN DE LAS PLAQUITAS

Quitar los tornillos de fijación y remover la cobertura.
Las plaquitas se deben introducir en las correspondientes ranuras (ver fig. 13).
En función de los modelos, algunos pulsadores podrán no ser utilizados (ver la tabla dosis de selecciones).
También se entregan las tarjetas autoadhesivas para aplicar a los contenedores de productos en función de la disposición (ver la tabla dosis de selecciones).

www.imcoffee.mx

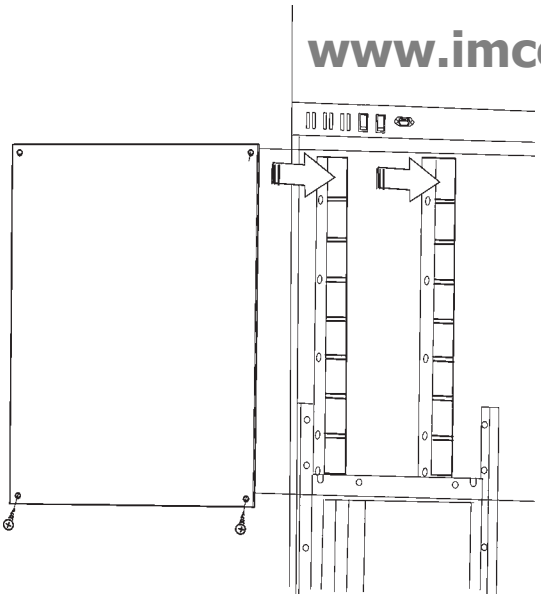


Fig. 13

## CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA

El distribuidor se debe conectar a la red de agua potable, teniendo en cuenta las disposiciones vigentes en el país donde se instala el aparato.
La presión de la red debe estar incluida entre 0.05 y 0.85 Mpa (0,5-8,5 bar).
Hacer salir agua de la red hídrica hasta que no se presente límpida y sin residuos de impuridad.
Conectar, mediante un tubo que sea adecuado para soportar la presión de red y de tipo idóneo para alimentos (diámetro interior de 6 mm mínimo) la red hídrica a la unión 3/4" gas de la electroválvula de entrada del agua (ver fig. 14).

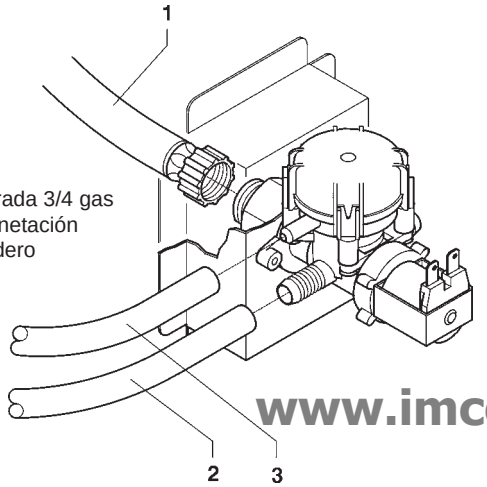



Fig. 14

1 - Unión de entrada 3/4 gas
2 - Tubo de alimnetación
3 - Tubo rebosadero

www.imcoffee.mx

**Es oportuno instalar un grifo en la red hídrica, fuera del distribuidor, en posición accesible.**

### DISPOSITIVO ANTI-INUNDACIÓN

La electroválvula de entrada del agua (ver fig. 14) está provista de un dispositivo anti-inundación que bloquea mecánicamente la entrada del agua en caso de anomalía de la electroválvula misma o del mecanismo de control del nivel del agua en la caldera.
Para restablecer el funcionamiento normal proceder de la manera siguiente:
- cortar la tensión del aparato;
- vacíar el agua contenida en el tubo rebosadero;
- cerrar el grifo de la red hidráulica colocado al exterior del aparato;
- aflojar la tuerca de sujeción del tubo de alimentación de la electroválvula para descagar la presión de red restante y luego sujetarla nuevamente (ver fig. 14);
- abrir nuevamente el grifo y poner en marcha el aparato.

## DECALCIFICADOR

El aparato se suministra sin decalcificador.
En el caso de agua muy dura, se puede montar un decalcificador.
Los decalcificadores, disponibles como accesorios, se deben substituir o regenerar periódicamente según las instrucciones del fabricante.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

La máquina está preajustada para el funcionamiento eléctrico con una tensión monofásica de 230 V~, y protegida mediante fusibles retardados de 15 A.
Antes de conectar la máquina, asegurarse de que los datos que se indican en la placa correspondan a los de red y, en particular, que:
- el valor de la tensión de alimentación deberá estar comprendido entre los límites recomendados para los puntos de conexión;
- el interruptor general, sea idóneo para soportar la carga máxima requerida y asegure una desconexión omnipolar de la red, con una distancia de abertura de los contactos de por lo menos 3 mm.

**El interruptor, la toma de corriente y la respectiva ficha se deben colocar en una posición accesible.**

La seguridad eléctrica de la máquina se puede asegurar sólo si ésta última está correctamente conectada a una instalación de puesta a tierra fiable, como previsto en las normas de seguridad en vigor.

**Es necesario verificar este requisito fundamental de seguridad y, en caso de dudas, hacer controlar la instalación por un técnico cualificado.**

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

El cable de alimentación es del tipo con ficha fija.. La eventual substitución del cable de conexión debe (ver fig. 15) ser ejecutada sólo por técnicos competentes utilizando sólo cables del tipo HO5 RN-F o HO5 V V-F o bien H07 RN-F con una sección de 3x1,5 mm2.

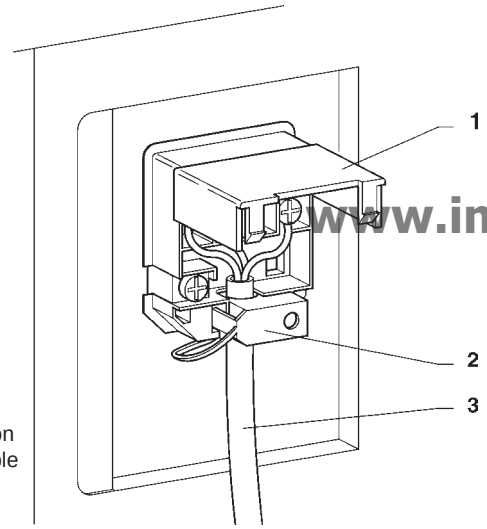



Fig. 15

1 - Tapa de elevación
2 - Sujetador de cable
3 - Cable de red

www.imcoffee.mx

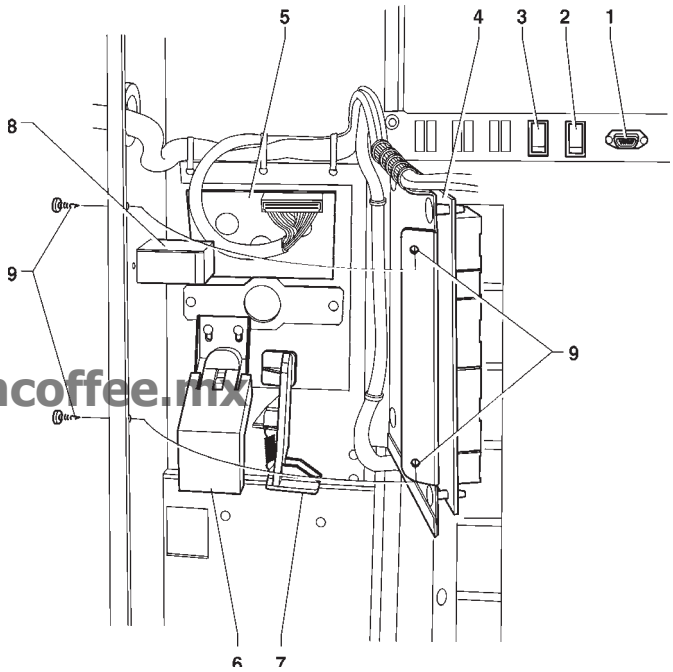



Fig. 16

1 - Toma serial RS232
2 - Pulsador de lavado
3 - Pulsador de programación
4 - Tarjeta C.P.U.
5 - Tarjeta display
6 - Deslizador de monedas
7 - Palanca recuperación monedas
8 - Contador
9 - Fijación del soporte tarjeta

**No se pueden utilizar adaptadores, tomas múltiplas y/ o cables de prolongación.**

**EL CONSTRUCTOR DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS CAUSADOS POR LA INOBSERVANCIA DE LAS PRECAUCIONES QUE SE INDICAN ARRIBA.**

## MONTAJE DEL SISTEMA DE PAGO

**El aparato se suministra sin sistema de pago, por lo tanto, la responsabilidad de daños eventuales al aparato mismo o a cosas/personas, debidos a una instalación errada del sistema de pago, será únicamente de quien ha ejecutado la instalación.**

Colocar el monedero, y en función del tipo de monedero utilizado, prestar atención a:

- fijar el monedero en el soporte eligiendo los orificios de fijación más adecuados;
- abrir el soporte tarjeta y quitar los dos tornillos de fijación;
- aflojar el tornillo de fijación y regular el deslizadero de introducción de monedas en función de la embocadura del monedero;
- aflojar los tornillos y regular la palanca recuperación monedas.

## LLENADO DEL CIRCUITO HIDRÁULICO

Si, al encendido del aparato, el air-break indica falta de agua por más de 10", el aparato ejecuta automáticamente un ciclo de instalación, es decir:

- el display visualiza **"INSTALACIÓN"** durante todo el ciclo;
- llenado del air-break y de la caldera solubles;
- (sólo para los modelos espresso) abertura de la electroválvula del café para purgar la caldera y introducir 800 cc de agua.

www.imcoffee.mx

**N.B.: en caso de falta de agua en la red durante el ciclo de instalación, el aparato se bloquea hasta que llegue el agua o hasta su apagamiento.**

La operación deberá ser efectuada manualmente, utilizando la función apropiada del menú "test" en modalidad “técnico", si está colocado el conjunt**o (opcional) de alimentación hídrica del tanque interno o bien como** consecuencia de servicios **de mantenimiento que implican el** vaciado de la caldera y no del air-break.

## INSTALACIÓN EN HILERA

El sistema de control del aparato está predispuesto para la conexión en hilera con otros distribuidores automáticos empleando kits a tal efecto.
Esto permite la utilización de un único sistema de pago y de conexión remota (GSM) para varios aparatos.
En el caso de instalación en hilera el aparato puede ser configurado como "Maestro", o sea tomando el control del segundo aparato o como "Esclavo", o sea dejando el control al otro aparato.

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.


www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

# FUNCIONAMIENTO GRUPO CAFÉ

## CICLO DE SUMINISTRO DEL CAFÉ

Después de cada encendido del aparato el grupo de café efectúa una rotación completa, antes de efectuar el ciclo normal, para garantizar el emplazamiento del dispositivo en su posición inicial.
Cuando se pide una selección de café, durante el funcionamiento del molinillo el grupo gira 180° de modo tal de traer la cámara de infusión en su posición vertical (ver fig. 17).
El molinillo funciona hasta llenar la cámara del dosificador de café.
Cuando el dosificador es lleno, la dosis de café molido es enviada al grupo café.
El café cae en la cámara de infusión (1) colocada verticalmente (ver fig. 17).
La manivela del motorreductor, enganchada en el disco exterior (2) del grupo, gira 180° haciendo oscilar la cámara de infusión y bajar el pistón superior (3) (ver fig. 18).
La presión de agua hace ceder el resorte de preinfusión (5) y bajar el pistón inferior (4) 4 mm, creando una bolsa de agua que permite disfrutar de manera uniforme la pastilla de café.
Una vez terminado el suministro, durante una pausa de tres segundos, el resorte de preinfusión (5) descarga el agua a través de la 3a vía de la electroválvula de suministro, comprimiendo ligeramente la pastilla de café utilizada.

www.imcoffee.mx

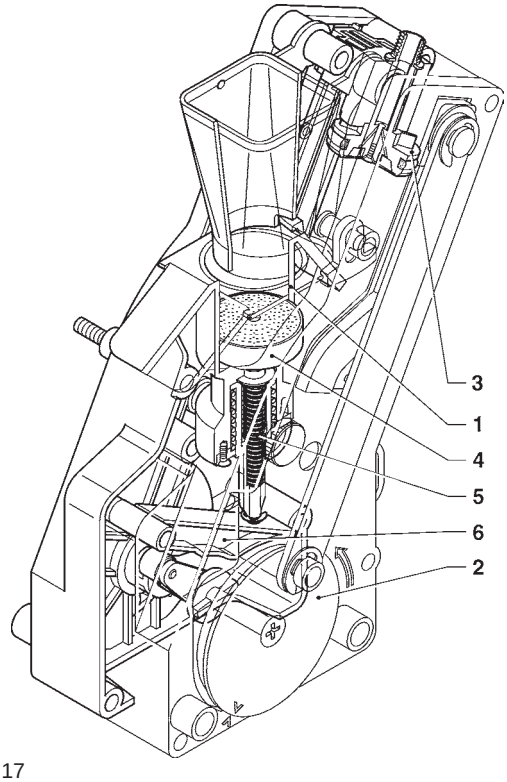



Fig. 17

1 - Cámara de infusión
2 - Disco exterior
3 - Pistón superior
4 - Pistón inferior
5 - Resorte de preinfusión
6 - Palanca oscilante

www.imcoffee.mx

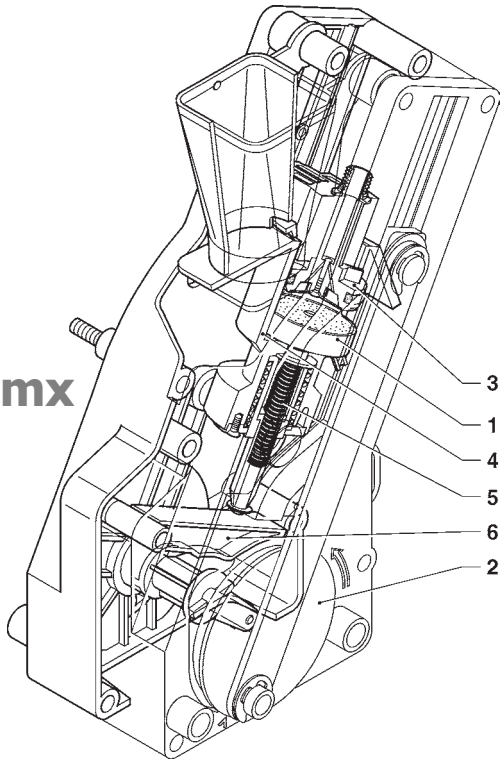



Fig. 18

1 - Cámara de infusión
2 - Disco exterior
3 - Pistón superior
4 - Pistón inferior
5 - Resorte de preinfusión
6 - Palanca oscilante

Después de la rotación completa del motorreductor, se produce la elevación de los pistones y de la pastilla mediante la palanca oscilante (6).
Durante el movimiento de retorno de la cámara de infusión en su posición vertical, el arrastrador, colocado en el embudo del café, impide el desplazamiento de la pastilla de café utilizada haciéndola caer.
El pistón inferior regresa al punto muerto inferior.

## CONTROL Y REGULACIÓN DE LOS CALIBRADOS

Para obtener los mejores resultados relativamente al producto utilizado, se aconseja controlar:

La pastilla de café utilizada, que debe ser ligeramente comprimida y húmeda.

La granulometría del café molido

El peso en gramos de los productos

La temperaturas de las bebidas

La dosis de agua.

En caso de que sea necesario ejecutar variaciones de calibrado, seguir las instrucciones que se indican en los párrafos siguientes.
El peso en gramos de los productos solubles, la dosis de agua y la temperatura se controlan directamente mediante el microprocesador.
Para ejecutar modificaciones, es necesario seguir los procedimientos de programación.

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

## CALIBRADOS ESTÁNDAR

El distribuidor se suministra preajustado con los calibrados que se indican aquí abajo:

- temperatura del café (a la boquilla): 70÷80°C aprox.;

- temperatura de los solubles (a la boquill a): 75°C aprox.;

El calibrado estándar del distribuidor asigna todas las selecciones al mismo precio exprimido en N° de monedas de base.

## REGULACIÓN DEL VOLUMEN DE LA CÁMARA DE INFUSIÓN

www.imcoffee.mx

El grupo café puede funcionar con dosis de café comprimidas de 5,5 hasta 8,5 gr, posicionando correctamente el pistón superior.

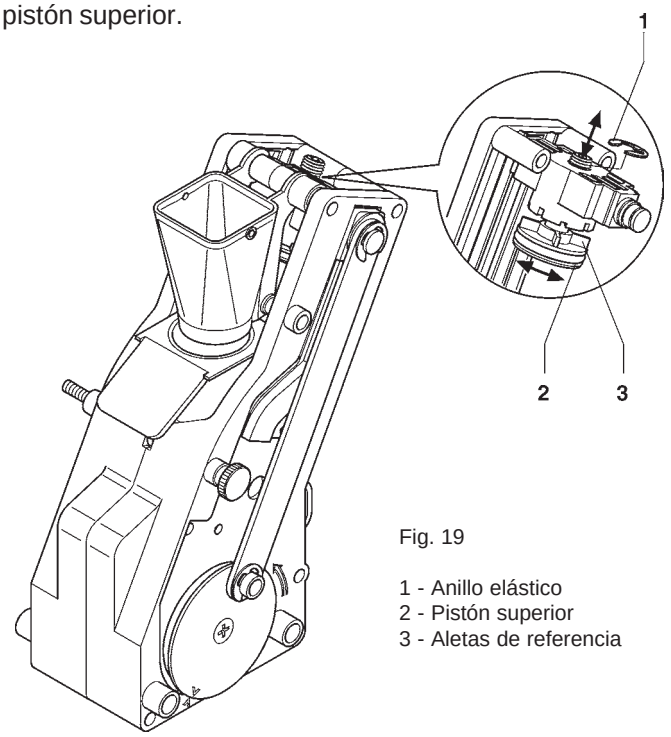



Fig. 19

1 - Anillo elástico
2 - Pistón superior
3 - Aletas de referencia

Para variar la posición del pistón (ver fig. 17), hay que:

- remover el anillo elástico de su asiento;

- colocar el pistón en las muescas apropiadas, es decir:

.muescas menos profundas para cantidades de 5,5 hasta 7,5 gr.;

.muescas más profundas para cantidades de 6,5 hasta 8,5 gr.

## REGULACIÓN DEL MOLIDO

Si se debe variar el grado de molido, accionar oportunamente el tornillo de reglaje del molinillo (ver fig. 20) y más concretamente:

- girarlo en sentido antihorario para obtener un grado de molido más grueso;

- girarlo en sentido horario para obtener una granulación más fina.

Es conveniente efectuar la variación del grado de molido con el motor del molinillo de café funcionando.

**NOTA: Después de haber variado el grado de molido, es preciso efectuar por lo menos 2 selecciones para controlar con seguridad la nueva granulometría del café molido:**

más fino es el grado de molido, más largo será el tiempo de salida de la bebida café y viceversa.

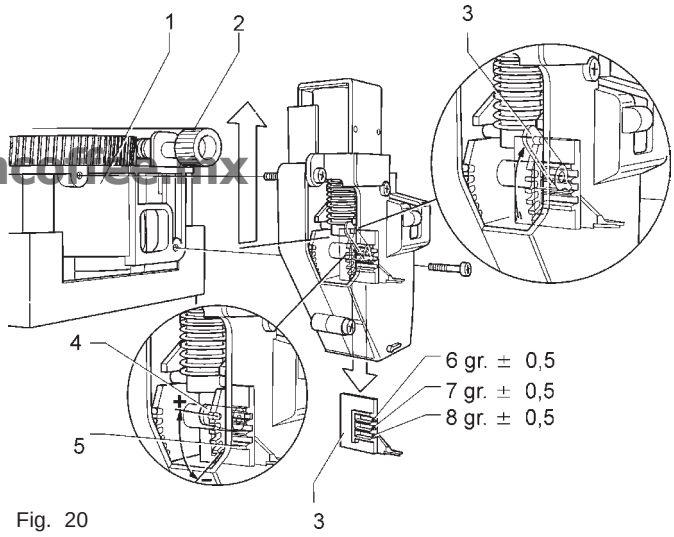



Fig. 20

1 - Molinillo
2 - Manecilla de ajuste del molido
3 - Regulador de dosis
4 - Palanca de regulación dosis
5 - Muescas de referencia

## REGULACIÓN DEL PESO EN GRAMOS DEL CAFÉ (DOSIS)

La palanca de regulación se puede colocar en una de las seis muescas de referencia recordando que:

- alzando la palanca la dosis aumenta

- bajando la palanca la dosis se reduce

- cada muesca varía la dosis de 0,25 gr. aprox.

Además, girando completamente hacia arriba esta palanca, se puede soltar el diente de la ranura en el regulador de la dosis (ver fig. 20) y volver a colocarlo en otra ranura para variar el grado medio de molienda de la manera siguiente:

- bajo 6 gr. ± 0,5

- medio 7 gr. ± 0,5

- alto 8 gr. ± 0,5

Para sacar la dosis será suficiente remover el grupo café y utilizar la función apropiada del menú "test" en modalidad “técnico" (ver párrafo correspondiente).

**¡¡¡Importante!!!**

**Durante el remontaje del grupo café hay que tener mucho cuidado en el posicionamiento del pistón. Las muescas de referencia en el disco exterior y el cuerpo del grupo deben coincidir (ver fig. 22).**

www.imcoffee.mx

## REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL AGUA

La temperatura de la caldera es controlada por el software y puede ser regulada directamente desde el menú**.**

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.


www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

# Notas sobre la programación

La electrónica de control del aparato ofrece la posibilidad de utilizar muchas funciones.
En el programa del aparato están descritas todas las funciones previstas, incluidas las que no se utilizan para la configuración específica de ese modelo.
Junto con el aparato se entrega una tabla de dosis donde están descritas las varias funciones y configuraciones previstas para ese modelo específico y el diagrama de flujo del menú de programación.
www.imcoffee.mx
A continuación se tiene una sucinta explicación de las principales funciones útiles para administrar de la mejor manera el funcionamiento del aparato, no necesariamente en el orden con que se visualizan en los distintos menús.
Para mayor información o explicaciones detalladas, consultar el manual de programación que se puede obtener a través de nuestra red de ventas, o de nuestro servicio posventa.
La versión del software se puede actualizar utilizando los correspondientes sistemas (PC, Flash, Upkey etc.).
Los mensajes del visor que visualizan la operación que se está llevando a cabo son fijos, mientras que cuando se pide realizar una acción el mensaje parpadea.

**ENCENDIDO**

Si se cierra la puerta del aparato, en el visor aparece el número de versión software presente; este número se deberá tener en cuenta para consultar el manual de programación. Es posible programar el aparato para visualizar, por algunos segundos, la cantidad de suministros que se llevaron a cabo.
Después de algunos segundos en el visor aparece el mensaje: y el aparato pasa al estado de funcionamiento normal.

## ESTADOS DE FUNCIONAMIENTO

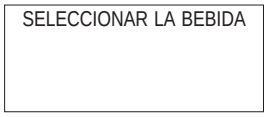
El aparato puede encontrarse en tres diferentes estados de funcionamiento. Según el estado del aparato, los pulsadores del teclado indican funciones diferentes.
Los estados posibles se indican en la tabla siguiente:

| | FUNCIONES |
|---|---|
| **Uso normal** | aceptación monedas<br>suministro selecciones |
| **Menú del cargador** | suministros de prueba<br>mantenimiento D.A. |
| **Menú del técnico** | programación de los<br>varios parámetros |

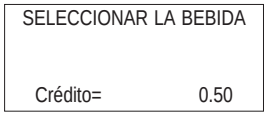
www.imcoffee.mx

**FUNCIONAMIENTO PARA USO NORMAL**

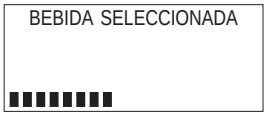
Durante el normal funcionamiento el visor presenta un mensaje destinado al usuario, invitándolo a seleccionar una bebida.
La función de las teclas puede ser diversa en función de la configuración y de las elecciones hechas durante la programación.



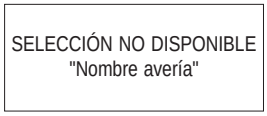

Cuando se introducen monedas o un sistema de pago, se visualiza el crédito que se tiene a disposición.




Durante el suministro, también se visualiza una barra de estado que indica el nivel de preparación de la bebida.




En el caso que el sistema de control detectara una anomalía, se presentará un mensaje de error con la indicación del tipo de problema:




Al final del suministro, por algunos segundos en el visor se visualizará la solicitud de retirar la bebida mientras el aparato se predispone para realizar otro suministro.

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

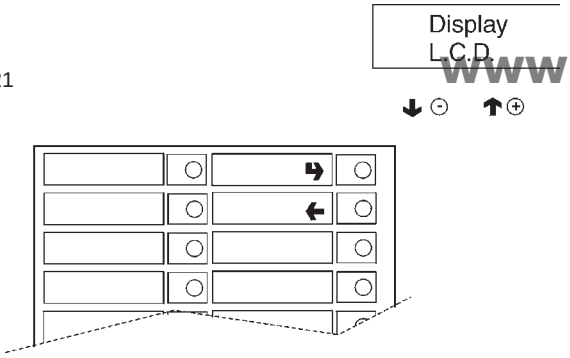
IM Coffee (55) 27 89 39 45

# MODALIDAD DE NAVEGACIÓN

La interacción entre el sistema y el operador se produce a través de los siguientes componentes:

- Display de cristales líquidos (LCD) de 4 líneas por 20 caracteres.
- Botonera externa de selección directa que, en modalidad "Cargador" y "Técnico", asumen las siguientes funciones (ver la fig. 21):

Fig. 21




**Teclas de CORRIMIENTO "↓" y "↑" :**

permiten pasar a la siguiente o precedente opción de menú y modificar los valores (más y menos).

**Tecla de CONFIRMACION "↵":**

permite pasar de un menú a un submenú o bien confirmar el dato que está sobre el display.

**Tecla de SALIDA "←":**

permite volver de un submenú al menú de nivel superior o bien no confirmar el dato en ese momento activo.
Además, permite el paso del modo "técnico" al modo "cargador" y viceversa.

# MENÚ DEL CARGADOR

Apretando una vez el pulsador de programación (ver fig. 16), colocado en el hueco del monedero, el aparato entra en la modalidad "menú cargador".
En el visualizador se presenta la primera opción del menú "cargador", yuxtapuesta con una serie de números que permiten individualizar el nivel del menú donde se está en ese momento.
Con la tecla de confirmación "↵" se accede al menú.
Con la tecla de Salida "←" se vuelve al menú anterior.

**ESTADÍSTICAS**

Los datos sobre el funcionamiento del aparato se memorizan tanto en contadores totales como en contadores relativos que pueden ser puestos a cero sin perder los datos totales.

**IMPRESIÓN**

Conectando una impresora serial RS-232 con velocidad de 9600 Baud, 8 bit de dato, ninguna paridad, 1 bit de parada, con la toma serial colocada en la tarjeta de pulsadores, se pueden imprimir todas las estadísticas.
Las estadísticas indican también los datos de la máquina y la versión del software.
Para conectar la impresora:

- apretar la tecla de impresión de las estadísticas "↵" se visualiza el pedido de confirmación "Confirma?";
- conectar la impresora antes de confirmar;
- apretando la tecla de confirmación "↵" la impresión inicia.

**VISUALIZACION**

Si se aprieta la tecla de confirmación "↵" se visualizan en secuencia los mismos datos que se pueden obtener con la impresión de estadísticas, tanto para los contadores totales como para los contadores parciales.

**CANCELACIÓN**

Las estadísticas se pueden poner a cero para los relativos contadores de modo global (todos los tipos de datos) o de manera selectiva para:

- selecciones
- averías
- datos de monederos

Apretando la tecla de confirmación "↵" se visualiza destellando el pedido de confirmación "Confirma?".
Apretando la tecla de confirmación "↵" se visualiza por algunos segundos el mensaje "Ejecución" y se ponen a cero las estadísticas.

**PRECIOS DE SELECCIONES**

Con esta función es posible variar el precio de venta de cada selección y para cada una de las franjas horarias que se pudieran haber definido.

www.imcoffee.mx



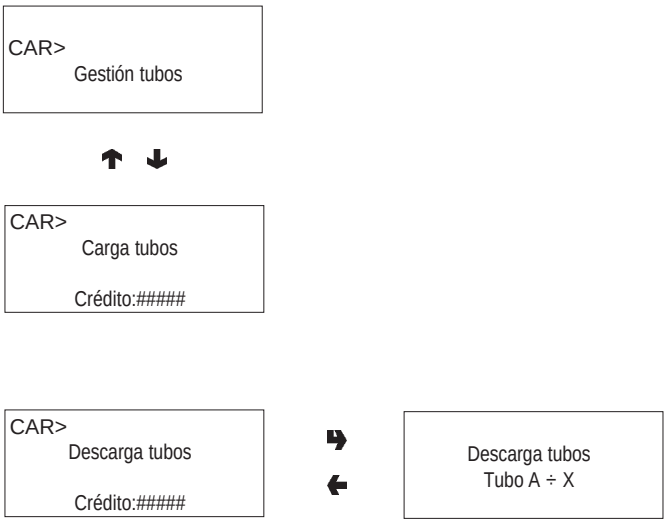
www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

## GESTIÓN DE TUBOS PARA DEVOLUCIÓN DE RESTO

Entrando en la función "Gestión tubos" es posible cargar o vaciar manualmente los tubos para devolución de resto. Confirmando la carga, en el display aparece "Crédito : ——" que es el valor de dinero en los tubos disponible para ser restituido; introduciendo en el selector la moneda deseada el display incrementa el valor del dinero en los tubos disponible para ser restituido.
Confirmando la descarga de los tubos, es posible establecer sobre cual tubo intervenir. A cada presión de la tecla de confirmación "↳", se expulsa una moneda del tubo activo.

www.imcoffee.mx



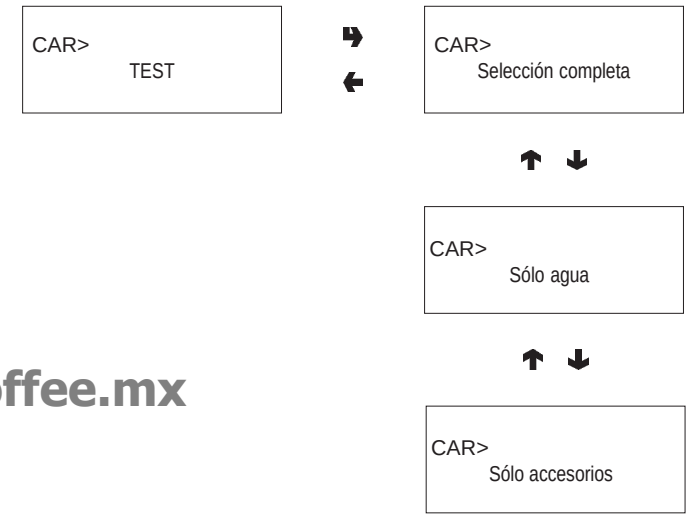

## VISUALIZACIÓN DE TEMPERATURA

Con esta función es posible leer, directamente en °C, las temperaturas detectadas en la caldera.
El símbolo "○" indica que la resistencia de la caldera no está calentando;
El símbolo "●" indica que la resistencia de la caldera está calentando.

## SUMINISTROS DE PRUEBA

Para los suministros de prueba completos o parciales (agua, polvo, agua, sólo y sin accesorios) cada pulsador (o combinación de teclas dependiendo del modelo) acciona la selección relativa (ver tabla de dosis selecciones).

**NOTA: Para las selecciones a base de expreso, con las erogaciónes parciales de polvo y agua se suministran sólo las añadiduras; si la selección no prevee añadiduras, el display visualiza sólo "Sel. Deshabilit."**




## PREALARMAS GSM

El software de control está en condiciones de enviar, vía módem GSM, una señalización de "casi vacío", cuando falta un cierto número (programable) de piezas o de gramos de polvo de un determinado producto. Con esta función se ponen a cero los contadores que administran las prealarmas.

## TRANSFERENCIA EVADTS

Activando esta función, el aparato se pone en estado de espera de la conexión con un dispositivo para la adquisición de estadísticas EVADTS.

## ENMASCARAMIENTO MENÚ DEL CARGADOR

Las funciones descritas en este capítulo pueden ser inhibidas selectivamente del “menú del técnico".

www.imcoffee.mx



www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

# MENÚ DEL TÉCNICO

A continuación se tiene una sucinta explicación de las principales funciones útiles para administrar de la mejor manera el funcionamiento del aparato, agrupadas por lógica de utilización y no necesariamente en el orden en que se visualizan en los distintos menús.
La versión del software se puede actualizar a través de los correspondientes sistemas (PC, Flash, Upkey etc.), por ende lo descrito en este capítulo deberá tener sólo carácter de indicativo.
Para mayor información o explicaciones detalladas, consultar la tabla de dosis de las selecciones entregada junto con el aparato y el manual de programación que se puede obtener a través de nuestra red de venta, nuestro servicio posventa refiriéndose al número de revisión que aparece cuando se prende el aparato.
Apretando una vez el pulsador de programación, colocado en el hueco del monedero, el aparato entra en la modalidad "menú cargador".
Apretando el pulsador "🡐" de la modalidad "Cargador" el aparato entra en la modalidad "menú técnico".

**Nota:**

Apretando el pulsador "🡐" del modo “Técnico” el aparato vuelve a la modalidad “menú Cargador".
En el display se visualiza la primera voz del menú programación que permite ejecutar las siguientes funciones:

## AVERIAS

El aparato está provisto de diversos sensores para tener bajo control los varios grupos funcionales.
Cuando se detecta una anomalía, se “declara” un fallo y todo o parte del aparato pasa a la situación de fuera de servicio. El fallo se memoriza en contadores especiales.
Los fallos controlados por el software que pueden ser relativos a unidades funcionales que no están en ese modelo específico; aparecen igualmente cuando se desliza el menú.
Los fallos previstos se ponen de manifiesto en los siguientes casos:

**LECTURA PRESENTES**

Cuando el display está posicionado en la función "Averías" apretando la tecla de confirmación “🡒” se visualizan las averías presentes.
Si no hay averías presentes, la presión de la tecla de confirmación “🡒” visualizará la leyenda "Fin de Averías".
Las averías previstas se visualizan en los casos que se indican aquí abajo:

**Falta de agua**

Si el microinterruptor del air-break queda cerrado por un minuto, la electroválvula de entrada de agua queda excitada en espera que llegue el agua.

**Caldera**

La máquina se bloquea cuando, después de 10 minutos de calefacción desde el encendido o de la última selección, la caldera no haya alcanzado la temperatura de funcionamiento.

**Boquillas movibles**

Si las boquillas no alcanzan el punto de sumistro, el aparato es deshabilitado.

**Falta de vasos**

A la apertura del microinterruptor de falta de vasos se activa el motor que acciona el cambio de columna. Si después de una rotación completa el microinterruptor non es cerrado, la máquina se bloquea.

**Grupo expreso**

Debida a un bloqueo mecánico del grupo. La máquina no se bloquea, pero se deshabilitan las selecciones a base de té.

**Falta de café**

Si, después de una molienda de 15 segundos, no se obtiene la dosis de café, las selecciones a base de café se deshabilitan.

**Desanganche café**

Si, después de desenganchar la dosis de café molido, el microinterruptor del dosificador de café indica que hay café dentro de la cámara del dosificador, las selecciones a base de café se deshabilitan.

**Contador volumétrico**

La cuenta del contador volumétrico no se ha producido dentro de un tiempo máximo.

**Lleno residuos**

Después de la intervención del flotador de la bandeja de recolección de los residuos líquidos.

**Air-break**

La máquina se bloquea cuando, después de hacer 7 selecciones, el microinterruptor no haya señalado falta de agua.

**Monedero**

La máquina se bloquea cuando recibe una impulsión mayor de 2 segundos en una línea del validador o cuando la comunicación con el monedero serial no se produce por más de 30 (protocolo Executive) o 75 (protocolo BDV) segundos.

**Datos RAM**

Una o varias áreas de la memoria RAM contienen datos alterados que han sido corregidos con los valores por defecto.
El aparato sigue funcionando, pero es preferible proceder a la inicialización ni bien sea posible.

**Tarjeta de máquina**

Falta de diálogo entre la tarjeta C.P.U. y la tarjeta de la máquina.

| | | |
|---|---|---|
| TECN><br>AVERÍAS | 🡒<br>🡐 | LISTA AVERÍAS<br>Fin de Averías |

**PUESTA A CERO**

Confirmando la función todas las averías que pudieran estar presentes se ponen a cero.

| | | |
|---|---|---|
| TECN><br>AVERÍAS | 🡒<br>🡐 | TECN><br>RESET AVERÍAS |

www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.



www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

**ILUMINACION EXTERNA**

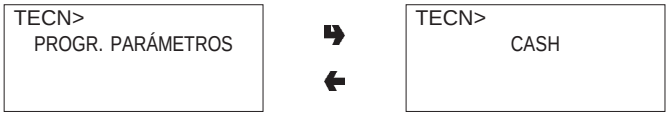
Es posible definir si las lámparas de iluminación de paneles deben o no deben ser encendidas cuando el aparato está fuera de servicio o intervino la franja de "Energy saving".

# PROGRAMACIÓN DE PARÁMETROS

www.imcoffee.mx

## CASH

Con este grupo de funciones es posible administrar todos los parámetros relativos a los sistemas de pago y a los precios de venta.




## PRECIOS DE LAS SELECCIONES

Para cada selección es posible definir cuatro precios diferentes que entran en función según las franjas horarias programadas, si están habilitadas.
Para cada franja horaria (4), los precios pueden ser programados (de 0 a 65.535), sea de modo global (precio igual para todas las selecciones), sea para cada selección.
Por consiguiente, teniendo que vender la mayor parte de los productos al mismo precio será conveniente programar el precio de modo global y luego cambiar el precio de las selecciones con un precio de venta diferente.

**FRANJAS HORARIAS**

Están previstas cuatro franjas horarias programables para la venta de los productos a precios rebajados.
Las franjas horarias son programables por hora (de 0 a 23) y por minutos (de 0 a 59) de inicio y de finalización.
Si se ingresa el valor 00.00 para inicio y finalización, la franja horaria se deshabilita.
El horario de referencia está dado por un reloj interno programable para:
día/mes/año día semana 1-7
y luego
hora/minutos/segundos.
Si se ingresa el valor 00.00 para inicio y finalización, la franja horaria se deshabilita.

## MONEDEROS

Es posible decidir cual de los protocolos por sistema de pago previstos habilitar, y administrar sus funciones.
Los sistemas de pago previstos son:

- Executive
- Validadores
- BDV
- MDB

www.imcoffee.mx

**EXECUTIVE**

Para el sistema Executive están previstos los sistemas de pago:

- Standard
- Price Holding
- Coges
- U-Key
- Sida

**VALIDADORES**

Cuando el display está en la función "Líneas Valid." (programación de líneas) del menú "técnico" es posible variar el valor de las 6 líneas de monedas, de A a F, del validador.

**BDV**

Los menúes del protocolo BDV permiten definir las siguientes funciones.

**Tipo de venta**

Permite definir la modalidad de funcionamiento para erogación múltiple o individual. Con la erogación múltiple, el resto no se devuelve automáticamente después de una erogación efectuada correctamente, sino que el crédito queda a disposición para otras erogaciones. Apretando el pulsador recuperación de monedas, el crédito remanente será restituido si su valor es inferior al valor del resto máximo.

**Rechazo resto**

Permite habilitar/deshabilitar la devolución del crédito si no se efectuaron erogaciónes.
Si está habilitada, esta función permite la devolución de las monedas incluso si no se realizó la primera erogación.
Sin embargo, si por cualquier motivo una erogación no se llevó a cabo, si se solicita el resto será devuelto.

**Crédito máximo**

Esta función permite definir el crédito máximo aceptado.

**Resto máximo**

Es posible definir un límite al importe total del resto que el monedero pagará cuando se presiona el pulsador devolución de resto o después de una erogación individual.
El eventual crédito que excede el importe programado con esta función será recaudado.

**Monedas aceptadas**

Es posible definir cuales de las monedas reconocidas por el validador deben ser aceptadas.
Para la correspondencia moneda/valor hace falta controlar en el monedero la etiqueta donde se muestra la posición de las monedas.

**Monedas no aceptadas**

Permite programar el rechazo de una moneda en condición de "importe exacto".
Para la correspondencia moneda/valor hace falta controlar en el monedero la etiqueta donde se muestra la posición de las monedas.

**Pulsadores de distribución**

Esta función permite habilitar, o no, los pulsadores que están sobre el monedero para descargar las monedas que se hallan en los tubos de devolución de resto.

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

**Valor "importe exacto"**

Este dato define la combinación de tubos vacíos que pone a el monedero en la condición de "importe exacto". Las posibles combinaciones de vacío de los tubos están indicadas a continuación. Por motivos de simplicidad la combinación se describe con referencia a los tubos A, B y C, donde el tubo A recibe las monedas de menor valor y el tubo C las monedas de mayor valor.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 0 | = | A o (B y C) | |
| 1 | = | A y B y C | |
| 2 | = | sólo A y B | |
| 3 | = | A y (B o C) | |
| 4 | = | sólo A | |
| 5 | = | sólo A o B | (por omisión) |
| 6 | = | A o B o C | |
| 7 | = | sólo A o B | |
| 8 | = | sólo A o C | |
| 9 | = | sólo B e C | |
| 10 | = | sólo B | |
| 11 | = | sólo B o C | |
| 12 | = | sólo C | |

**Periférica C.P.C.**

Le comunica a el monedero si alguna periférica fue instalada o sacada de la conexión serial (periféricas tipo C.P.C.- la unidad de verificación por defecto está siempre habilitada).

**Nivel mínimo de tubos**

Permite adelantar el aviso al usuario de "Introducir dinero controlado", agregando un número de monedas entre 0 y 15 al número de monedas programado para determinar el estado lleno de los tubos.

**Venta libre VMC**

La mayor parte de los sistemas de pago con protocolo BDV administra la función de venta libre.
Sin embargo, existen sistemas de pago que no prevén esta función.
En este caso, teniendo que erogar gratuitamente selecciones, es necesario habilitar la venta libre VMC (vending machine control, deshabilitada por defecto) y predisponer en cero el precio de las mismas selecciones.

**PROTOCOLO MDB**

Los menúes del protocolo MDB permiten definir las siguientes funciones.

**Tipo de venta**

Permite establecer la modalidad de funcionamiento en erogación múltiple o individual. Con la erogación múltiple, el resto no se devuelve automáticamente cuando concluye correctamente una erogación, sino que el crédito queda a disposición para otras erogaciónes. Apretando el pulsador de recuperación de monedas (si la función está habilitada), el crédito sobrante será devuelto hasta el valor de resto máximo.

**Rechazo de resto**

Permite habilitar/deshabilitar el funcionamiento del pulsador de recuperación de monedas.

www.imcoffee.mx

**Crédito máximo**

Esta función permite definir el crédito máximo aceptado.

**Resto máximo**

Es posible definir un límite al importe total del resto que el monedero pagará cuando se presiona el pulsador devolución de resto o después de una erogación individual.
El eventual crédito que excede el importe programado con esta función será recaudado.

**Monedas aceptadas**

Es posible definir cuales de las monedas reconocidas por el validador deben ser aceptadas cuando los tubos de devolución de resto están llenos.
Para la correspondencia moneda/valor, controlar la configuración del monedero.

**Monedas devueltas**

Es posible definir cuales de las monedas disponibles en los tubos se deben usar para dar el resto. Este parámetro está activo sólo con monederos que no administran automáticamente la elección del tubo a utilizar (Auto changer payout).
Para la correspondencia moneda/valor, controlar la configuración del monedero.

**Billetes aceptados**

Es posible definir cuales de los billetes reconocidos por el lector deben ser aceptados.
Para la correspondencia billete/valor, controlar la configuración del lector.

**Nivel mínimo de tubos**

Permite establecer el número de monedas, entre 0 y 15, para determinar el estado lleno de los tubos y el aviso al usuario de “introducir importe exacto”.

**Monedas aceptadas con “importe exacto”**

Es posible definir cuales de las monedas reconocidas por el validador deben ser aceptadas cuando la máquina está en condición de “importe exacto”.
Para la correspondencia moneda/valor, controlar la configuración del monedero.

**Billetes aceptados con “importe exacto”**

Es posible definir cuales de los billetes reconocidos por el lector deben ser aceptados cuando la máquina está en condición de “importe exacto”.
Para la correspondencia billete/valor, controlar la configuración del lector.

www.imcoffee.mx



www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

## FUNCIONES COMUNES

### RESTO INMEDIATO

Normalmente la recaudación del importe relativo a una selección se efectúa después de que el aparato envía la señal de "Selección lograda".
Habilitando esta función, deshabilitada por defecto, la señal de recaudación se envía al inicio de la erogación.

### PUNTO DECIMAL

Apretando la tecla de confirmación "↵" se visualiza el número de la posición del punto decimal, es decir:

| | |
|---|---|
| 0 | punto decimal deshabilitado |
| 1 | XXX.X |
| 2 | XX.XX |
| 3 | X.XXX |

Apretando la tecla de confirmación "↵", estos valores se visualizan destellando y pueden ser modificados.

### MAESTRO/ESCLAVO

El sistema de control del aparato está predispuesto para la conexión en hilera con otros distribuidores automáticos utilizando kits especiales.
Esto permite utilizar un único sistema de pago para varios aparatos.
En el caso de instalación en hilera el aparato puede ser configurado como "Maestro", es decir tomando el control del segundo aparato o como "Esclavo", es decir dejando el control al otro aparato.
Para poder utilizar la función es necesario que en la serie haya un teclado numérico.
Está prevista la posibilidad de aplicar un teclado numérico en el aparato para administrar los aparatos esclavos sin teclado ni visor.
Por defecto la función maestro/esclavo está inhabilitada.
Para habilitarla es necesario definir cual aparato es maestro y cual aparato es esclavo, tanto en el software de la máquina Maestro como en el software de la máquina Esclavo.
En el caso que en el maestro esté predispuesto un sistema de pago Executive en **modalidad "Price Holding"**, la información se debe predisponer también en el software de la máquina esclava.
El sistema de pago de la máquina esclava debe ser definido siempre como "validador".
En caso de falta de conexión eléctrica, los dos aparatos visualizarán el mensaje "fallo comunicación".

www.imcoffee.mx

### SELECCIONES COMBINADAS

Por selección combinada se entiende la asociación de dos selecciones, una del Kikko max y una del Snakky max , a un mismo número (de 80 a 89) vendible a un único precio.
Siendo necesario el teclado numérico para la predisposición y gestión de las selecciones combinadas el menú relativo está **presente sólo en el software del Snakky Max**.
La utilización de selecciones combinadas es posible tanto con Snakky max maestro y Kikko max esclavo (configuración aconsejada) como al contrario. Si una de las dos selecciones no está disponible la selección combinada no se distribuye. Si en el maestro no está activa la opción resto inmediato es posible que la primera selección fracase. En este caso igualmente se devuelve todo el importe.
Si fracasa la segunda es posible decidir si retener o devolver todo el importe activando, o no, la opción **"Devolución resto virtual".**

### REINICIALIZACIÓN DE ESCLAVO

Con esta función es posible llevar la programación correspondiente a un esclavo a los valores por omisión.

## MONITOR

Con esta función es posible deslizar todas las informaciones correspondientes a un Snakky SL que pudiera estar conectado.
Encendiendo el aparato esclavo con el visor ubicado en esta función, en el visor se presentan en secuencia las informaciones del esclavo relativas a:

- versión software
- tipo de esclavo (XX, 0XX, 9XX)
- presencia de fotocélulas para detección de distribución
- cantidad de bandejas y divisiones
- presencia del dispositivo de bloqueo de apertura del vano de extracción
- temperatura de la sonda interna.

Para salir de la función es necesario apagar el aparato maestro.

www.imcoffee.mx

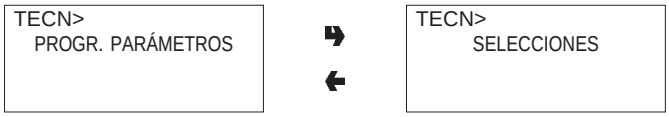
© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.


www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

## SELECCIONES

El menú selecciones está constituido por varios submenúes que permiten establecer los varios parámetros.




### DOSIS DE AGUA

Para cada tecla de selección es posible definir la dosis de agua (expresada en impulsos de contador volumétrico para los modelos Espresso y en cc para los modelos Instant) para cada producto que compone la misma selección; sobre el display se visualiza el nombre del producto sobre el cual se está actuando.

### GESTIÓN BATIDORAS

Para cada tecla de selección es posible definir la duración de batido para cada dosis del agua que compone la misma selección.
La duración puede ser establecida en dos modalidades diferentes:

**Absoluta**

Es decir, independientemente del tiempo de la abertura de la electroválvula. El valor de la duración de batido se fija en décimos de segundo para los modelos Instant y en impulsos del contador volumétrico para los modelos Espresso.

**Relativa**

Es decir, como la diferencia, más o menos, a partir del momento de cerrar la electroválvula.
El valor de la duración de batido está siempre expresado en décimos de segundo.

### CAUDAL DE LAS ELECTROVÁLVULAS

Es posible establecer el valor del caudal de cada una de las electroválvulas en cc/s (el valor de los cc/s establecido por defecto está dado en la tabla dosis de selecciones) para permitir el cálculo de los cc a erogar.

### RETARDO DE SEÑAL ACÚSTICA

Para permitirle a la bebida salir del mezclador y llegar al vaso es posible, para cada selección, programar el tiempo de demora entre la finalización efectiva de la erogación y la señal de fin de erogación al usuario.

www.imcoffee.mx

### DOSIS DE POLVO

Para cada tecla de selecciones es posible establecer la dosis de polvo expresada en gramos para cada producto que compone la misma selección; sobre el display se visualiza el nombre del producto sobre el cual se está actuando.
Es posible programar las dosis de un producto de manera "Global", o sea interviniendo sobre todas las selecciones con una única operación.

### CAUDAL DE LOS DOSIFICADORES

Para la correcta conversión de los valores de la dosis de producto es posible fijar el valor del caudal de cada uno de los dosificadores en gr./seg para permitir el cálculo de gramos a suministrar.

### ACCESORIOS

Para cada tecla de selección es posible habilitar, o no, la distribución del azúcar, de la paleta y del vaso.

### ESTADO DE SELECCIONES

Para cada tecla de selección es posible definir si debe o no debe ser habilitada.

### ASOCIACIÓN TECLAS/SELECCIÓN

Con esta función es posible variar el orden de las selecciones asociadas al teclado.
En el visor se presenta en secuencia el listado de las selecciones previstas y apretando la tecla de destinación se memoriza la combinación.

### DISPOSICIÓN DE SELECCIÓN

Cuando el visor está en esta función es posible leer con cual selección está relacionada la tecla que se aprieta.

### CÓDIGO DE PRODUCTO

Con esta función es posible asignar a cada espiral un código de identificación de 4 cifras para la elaboración de las correspondientes estadísticas.

www.imcoffee.mx



www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

## PARÁMETROS DEL DISTRIBUIDOR

Este grupo de funciones controla los parámetros correspondientes al funcionamiento del aparato.

### TEMPERATURA

Con esta función es posible establecer la temperatura de trabajo, expresada en °C, de las calderas efectivamente presentes en el aparato.
Presionando la tecla de confirmación "↵" después de haber elegido la caldera sobre la cual intervenir, el valor de la temperatura titila y puede ser modificado.

### TANQUE

Permite definir si la alimentación hídrica del aparato proviene de la red o de un tanque interno.

### CALENTAMIENTO DE MEZCLADOR

Si la función está habilitada y no se realizaron erogaciones en los últimos 3 minutos en los mezcladores de leche o café soluble, se distribuye una pequeña cantidad de agua caliente antes de las selecciones de café soluble corto, café soluble cortado y expreso cortado.

### ENFRIAMIENTO DEL MEZCLADOR

Si la función está habilitada y no se han realizado suministros de bebidas frías en los últimos 5 minutos en el mezclador de bebidas frías, se distribuye una pequeña cantidad de agua fría antes del suministro verdaderamente dicho.

### CICLOS VELOCES

Habilitando esta función se eliminan algunos tiempos que sirven para obtener una calidad superior de la bebida;

**sobre los modelos Instant**

- se distribuyen simultáneamente todos los productos que componen una bebida;
- se eliminan los tiempos posteriores al batido.

**Sobre los modelos espresso**

- no se efectúa la preinfusión del molido;
- se elimina la actuación de la bomba para aumentar la presión en la caldera después de una selección soluble.
- se eliminan los tiempos posteriores al batido.

### DEFINICION DE CONTADOR DE REGENERACIÓN.

Es posible visualizar el mensaje
"Regenerar el descalcificador" a la entrada en modalidad "Cargador" después de un número programable de erogaciones.

### SENSOR DE TAZA

El aparato puede ser equipado con un "sensor de taza" que consta de una fotocélula que detecta la presencia de un objeto en el vano de distribución.
Con la función habilitada, si se detecta un objeto en el vano de erogación, no se desengancha el vaso y en el visor se visualiza el mensaje "Sin vasos".
Asimismo, es posible definir, después de dos intentos de desenganche de vaso sin que la fotocélula detecte objetos en el vano de erogación, si la avería debe bloquear el aparato o dejarlo en función para su utilización con taza.

www.imcoffee.mx

### TIEMPO LÁMPARA DEL VANO

El aparato puede ser equipado con una lámpara de iluminación del vano de erogación. El tiempo tiene inicio a partir de la señal acústica de fin de erogación y puede ser programado dentro del intervalo de 0 a 15 segundos. De toda manera, la lámpara se apaga al comienzo de la selección siguiente.
Si está montado el sensor de taza, la lámpara queda encendida por un tiempo, programable de 0 a 30 segundos (2 por defecto), a partir del momento del retiro de la bebida.

### RETARDO DE ROTACIÓN DE COLUMNA

Con esta función es posible determinar el tiempo de retardo de la parada de la rotación del encolumnador de vasos para compensar las inercias que pudieran existir debido al tipo de vaso.

### TECLA DE LAVADO

Con esta función es posible habilitar el funcionamiento de la tecla de lavado mezclador. Normalmente la tecla está deshabilitada.

### LAVADO AUTOMÁTICO

Es posible definir el horario en el cual efectuar un lavado automático de los mezcladores y una rotación de los grupos infusores presentes. Definiendo la hora en 24:00 la función queda deshabilitada (por defecto).

### CICLO DE DESCAFEINADO

Habilitando esta función la distribución del polvo de café soluble (de estar presente) se produce en dos tiempos para mejorar la presentación de la bebida.

### PREMOLIDO

Esta función permite elegir si habilitar el molido de la dosis de café para la selección siguiente.
La finalidad de esta función es la de disminuir el tiempo de suministro de la siguiente selección de café. Por omisión la función está inhabilitada.

### TIEMPO DE INFUSIÓN

Esta función (habilitada sólo en los modelos té fresco) permite abrir por un cierto tiempo, programable en décimos de segundo, la electroválvula de erogación de té y enviar una pequeña cantidad de agua sobre la pastilla para humedecerla de manera uniforme antes del ciclo de infusión verdaderamente dicho.

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

## DISPLAY

Este grupo de funciones controla los parámetros relativos a la visualización en el visor.

### IDIOMA

Es posible elegir en cual de los idiomas presentes en la Eprom visualizar los mensajes sobre el display

### HABILITACIÓN DE MENSAJE PROMOCIONAL

Cuando se está en este menú, presionando la tecla de confirmación "↵" se visualiza si el mensaje está habilitado o no. Con las teclas "↑" y "↓" es posible cambiar el estado.

### PREDISPOSICIÓN DE MENSAJE PROMOCIONAL

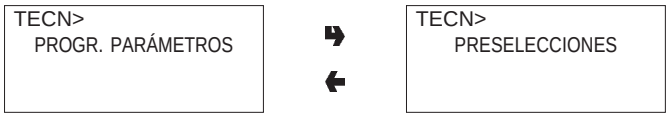
El mensaje de 4 renglones, puede ser compuesto utilizando las teclas "↑" y "↓" para correr los caracteres disponibles.
Con la tecla de confirmación "↵" titila el primer carácter que puede ser modificado.
El mensaje se memoriza presionando la tecla "←".

### AJUSTE CONTRASTE DE LCD

Con esta función es posible ajustar el contraste del visor desde un mínimo del 5% hasta un máximo del 99% (por omisión).

## PRESELECCIONES

Dependiendo de las predisposiciones definidas vía software, es posible utilizar las teclas "-" y "+" para variar la



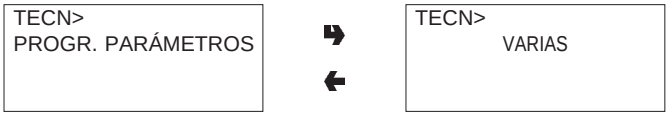

cantidad de azúcar o, como alternativa, de té o agua.
También está prevista la posibilidad de utilizar botones de selección para obtener suministros:

- sin vaso;
- extra azúcar, o sea una mayor cantidad (programable) de azúcar en todas las selecciones donde se suministra;
- azúcar, se agrega el azúcar a las selecciones amargas;
- extra leche, o sea una mayor cantidad (programable) de leche en todas las selecciones donde se suministra.

Los LEDs visualizarán el desvío con respecto a la dosis media.
Para la preselección definida es posible decidir la variación de la dosis de producto y la variación del precio de la selección.

## VARIAS

Este menú recolecta algunas de las funciones menos utilizadas correspondientes a los parámetros del aparato.




### JUG FACILITIES

En algunos modelos, provistos de una llave especial, es posible obtener un número de selecciones (programable de 1 a 9, 5 por omisión) sin vaso para llenar una garrafa.

### PASSWORD

Es un código numérico de 5 cifras que se solicita para entrar en la programación.
Por omisión el valor de este código está definido en 00000.

### HABILITACIÓN DE PASSWORD

Permite habilitar o no la función de solicitud de password para la entrada en programación; por defecto la solicitud de password está inhabilitada.

### ENMASCARAMIENTO MENÚ DEL CARGADOR

Con esta función es posible establecer cuales opciones del menú del cargador dejar activas y cuales inhabilitar.
Los números de referencia de los menúes no cambian aún si algunos están inhabilitados.

### ENERGY SAVING

Para ahorrar energía eléctrica en los horarios de falta de utilización del aparato, con esta función es posible apagar el calentamiento de las calderas y/o las luces de iluminación externa.
Son programables, sobre una base semanal, 2 franjas horarias de apagado; los días de la semana son identificados mediante un número progresivo (1=lunes, 2=martes, etc.).
Una misma franja no puede incluir días de semanas diferentes.
En el caso que sean definidas erróneamente franjas horarias que se superpongan, el aparato quedará encendido por el período más breve.
Por ejemplo queriendo definir las franjas de energy saving para tener el funcionamiento del aparato de las 07:00 a las 22:00 durante los días de la semana y dejar apagado el aparato el sábado y el domingo se predispondrán, utilizando el correspondiente menú, las franjas como está ilustrado en la siguiente tabla.

| **día** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **franja 1** | inicio | 00.00 | 00.00 | 00.00 | 00.00 | 00.00 | 00.00 | 00.00 |
| | fin | 07.00 | 07.00 | 07.00 | 07.00 | 07.00 | 23.59 | 23.59 |
| **franja 2** | inicio | 22.00 | 22.00 | 22.00 | 22.00 | 22.00 | 00.00 | 00.00 |
| | fin | 23.59 | 23.59 | 23.59 | 23.59 | 23.59 | 00.00 | 00.00 |

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.


www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

**POSICIÓN DE TOBERAS**

Es posible definir si durante la ejecución del lavado automático las toberas móviles tienen que quedar en su posición retraída, enviando el agua directamente al recipiente de fondos, o tienen que avanzar para lavar también el vano de erogación.

**GRUPO EXPRESO**

Es posible definir si el aparato incluye un grupo expreso tipo Z2000 (posición de reposo con cámara abierta) o un grupo expreso Z3000 (posición de reposo con cámara cerrada).

www.imcoffee.mx

## ESTADÍSTICAS

Los datos sobre el funcionamiento del aparato se memorizan tanto en contadores generales como en contadores relativos que pueden ser puestos a cero sin perder los datos totales.

**CONTADOR GENERAL**

Un contador electrónico memoriza en modo agregado todas las erogaciones efectuadas desde la última puesta a cero.
Es posible leer el contador así como ponerlo a cero.

**VISUALIZACION GENERALES**

Apretando la tecla de confirmación "↳" se visualizan en secuencia los datos memorizados, o sea:

1 - contador por selección individual;

2 - contador por franjas;

3 - contador descuentos;

4 - contador averías;

5 - datos monedero.

**PUESTA A CERO GENERALES**

Las estadísticas se pueden poner a cero de modo global (todos los tipos de datos) o de manera selectiva para:

- selecciones

- descuentos-sobreprecios

- averías

- datos de monederos

Apretando la tecla de confirmación "↳" se visualiza destellando el pedido de confirmación "Confirma?".
Apretando la tecla de confirmación "↳" se visualiza por algunos segundos el mensaje "Ejecución" y se ponen a cero las estadísticas.

**VISUALIZACION RELATIVAS**

Apretando la tecla de confirmación "↳" se visualizan en secuencia los datos memorizados, o sea:

1 - contador por selección individual;

2 - contador por franjas;

3 - contador descuentos;

4 - contador averías;

5 - datos monedero.

**PUESTA A CERO RELATIVAS**

Las estadísticas se pueden poner a cero de modo global (todos los tipos de datos) o de manera selectiva para:

- selecciones

- descuentos-sobreprecios

- averías

- datos de monederos

Apretando la tecla de confirmación "↳" se visualiza destellando el pedido de confirmación "Confirma?".
Apretando la tecla de confirmación "↳" se visualiza por algunos segundos el mensaje "Ejecución" y se ponen a cero las estadísticas.

**Audit protocolo BDV**

Los datos relativos al monedero son la indicación en divisa real de:

Aud. 1 Dinero en los tubos
dinero que en ese momento hay en los tubos de devolución de resto

Aud. 2 Dinero en los tubos
Dinero enviado hacia los tubos de devolución de resto

Aud. 3 Dinero en la caja
Dinero enviado a la caja de monedas

Aud. 4 Restitución de resto
Total del dinero restituido.

Aud. 5 Dinero distribuido
Total de dinero distribuido manualmente

Aud. 6 Exceso
Dinero sobrante. Importes pagados de más por parte del cliente, que no habían sido devueltos (en el caso que no haya disponibilidad de dinero para la restitución)

Aud. 7 Total ventas
Valor total de las ventas.

Aud. 8 Cambio exacto
Valor de las ventas en la condición de "no da resto".

Aud. 9 Suministros mixtos
Valor total de los suministros pagados de manera diferente, por ejemplo también otros tipos de pago (C.P.C., ficha).

Aud. 10 Carga manual
Dinero introducido en el monedero mediante la función de carga manual.

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.


www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

**Audit protocolo MDB**

Aud. 1 Dinero en los tubos
dinero que en ese momento hay en los tubos de devolución de resto

Aud. 2 Dinero en los tubos
Dinero enviado hacia los tubos de devolución de resto

Aud. 3 Dinero en la caja
Dinero enviado a la caja de monedas

Aud. 4 Restitución de resto
Total del dinero restituido.

www.imcoffee.mx

Aud. 5 Exceso
Dinero sobrante. Importes pagados de más por parte del cliente, que no habían sido devueltos (en el caso que no haya disponibilidad de dinero para la restitución)

Aud. 6 Descarga tubos
Valor de las monedas entregadas en la función "Gestión tubos"

Aud. 7 Carga tubos
Valor de las monedas recaudadas en la función de carga manual.

Aud. 8 Ventas al contado
Valor de las ventas totales efectuadas mediante dinero contante (monedas + billetes)

Aud. 9 Billetes recaudados
Valor de los billetes recaudados

Aud. 10 Recarga llave
Valor del dinero cargado en la llave.

Aud. 11 Venta llave
Valor del dinero recaudado mediante suministros con llave.

Aud. 12 Dinero entregado manualmente
Valor de las monedas entregadas manualmente mediante pulsadores de distribución situados en el monedero.

**VISUALIZACIÓN DE CONTADORES**

Con esta función es posible habilitar o no la visualización del número total de suministros vendidos desde la última puesta a cero de estadísticas, durante la etapa de encendido del aparato.

**IMPRESION**

Conectando una impresora serial RS-232 con velocidad de 9600 Baud, 8 bit de estado, ninguna paridad, 1 bit de parada con la toma serial colocada en la placa de pulsadores, se pueden imprimir todas las estadísticas descritas en el párrafo “visualización estadísticas”; las estadísticas indican también el código de la máquina, la fecha y la versión del software.
Las estadísticas pueden ser imprimidas parcialmente o total.
Para conectar la impresora:

- apretar la tecla de impresión de las estadísticas“↵” se visualiza el pedido de confirmación "Confirma?";
- conectar la impresora antes de confirmar;
- apretando la tecla de confirmación “↵” la impresión inicia.

# TEST

**EROGACIÓN**

Con esta función es posible obtener, con la puerta abierta y sin introducir el importe, para cada selección la erogación de:

- Selección completa
- Sólo agua
- Sólo polvo
- Sin accesorios (vaso, azúcar y cucharilla)
- Sólo accesorios

**FUNCIONES ESPECIALES**

Entrando en la función, es posible:

- Accionar el grupo infusor ;
- Rotación del grupo infusor, molido y desenganche de café cuando se alcanza la dosis
- Abrir una electroválvula para permitir la entrada de aire en caso de vaciado para trabajos de mantenimiento de la caldera:
- Instalar manualmente la caldera.

**AUTOTEST**

La función permite controlar el funcionamiento de los principales componentes del aparato.
Presionando la tecla "↵" se visualizará "AUTOTEST" titilando.
Con la tecla "←" es posible renunciar a la operación, confirmando con la tecla "↵" se da inicio al ciclo de autotest.
En secuencia:

- activación de dosificadores motorizados por 2 segundos
- activación de batidores motorizados por 2 segundos
- desenganche de un vaso
- desenganche de una paleta
- encendido de lámparas de neón
- encendido de los LEDS de puerta
- control de pulsador de lavado
- encendido de la lámpara del vano de erogación
- control de funcionamiento del zumbador
- control de funcionamiento del monedero
- control de funcionamiento del ventilador por 2 segundos
- control de teclado; el aparato visualiza el número del pulsador que debe ser presionado y queda a la espera de la actuación antes de pasar a la tecla siguiente
- accionamiento/reubicación de las toberas de suministro
- rotación del grupo infusor.
- pleno residuos líquidos; el aparato queda a la espera hasta que sea accionado manualmente el microinterruptor pleno residuos líquidos.

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.


www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

# VARIAS

En este menú están incluidos algunos submenúes, de utilización menos frecuente, que permiten administrar las funciones descritas a continuación.

## DATOS DEL APARATO

### FECHA DE INSTALACIÓN

Con esta función se memoriza la fecha corriente del sistema como fecha de instalación.
La fecha se imprime en la extracción de estadísticas.

www.imcoffee.mx

### PROGRAMACIÓN CÓDIGO MÁQUINA

Cuando el display está en la función “Código de máquina” es posible variar el código numérico de ocho números que identifica la máquina (por omisión en 0).

### PROGRAMACIÓN CÓDIGO DE GESTOR

Cuando el display está en la función “Código Gestor” es posible variar el código numérico de seis números que identifica grupos de máquinas (por omisión en 0).

## INICIALIZACIÓN

Cuando el display está posicionado en la función “Inicialización”, se puede inicializar la máquina restableciendo todos los datos por defecto.
Esta función se debe utilizar en el caso de error de datos en la memoria o de reemplazo del software.
Todos los datos estadísticos se ponen a cero.
Apretando la tecla de confirmación “↳” en el visualizador aparece el pedido de confirmación "Confirmar ?". Apretando otra vez la tecla de confirmación “↳” se solicitan algunos parámetros, es decir:

**“Modelo”**

Es necesario definir si el aparato es Espresso o Instant.

**“País”**

entendido como tipo de dosis base para las varias selecciones (por ej. IT café = 45 cc - FR café = 80 cc).
Los “Paises” previstas, dependiendo de los modelos, son: Italia, Francia, España, Polonia, Inglaterra y Alemania.

**“Layout”**

para cada modelo y tipo de dosis, está prevista una determinada cantidad de combinaciones Pulsadores-Selecciones entre las cuales es posible escoger (las combinaciones previstas para cada layout están indicadas en la tabla de dosis de selecciones entregada con el aparato).

**“Tanque"**

Permite definir si la alimentación hídrica es:
0 - de red
1 - con un tanque interno
2 - con dos tanques internos
Confirmando las opciones se visualiza por algunos segundos el mensaje “Ejecución".

## CÓDIGOS EVADTS

El protocolo de comunicación EVADTS (European Vending Association Data Transfer System) prevé dos códigos para identificar el aparato y reconocer el terminal de transferencia de datos:

### CÓDIGO PASS

Es un código alfanumérico (0-9; A-F) de cuatro cifras que debe ser igual al del terminal de transferencia de datos para permitir su identificación.
Apretando la tecla de confirmación “↳” se visualiza el código como "0000" independientemente del valor efectivo; apretando la tecla de modificación “←” parpadea la primera cifra.

| | | |
|---|---|---|
| TECN><br>VARIAS | ↳<br>← | TECN><br>"Lista funciones" |

Con las teclas de deslizamiento es posible modificar el valor (durante las operaciones de modificación el mismo valor se vuelve visible).
Apretando la tecla de confirmación "↳" parpadea la cifra siguiente.
Apretando la tecla de confirmación "↳" después de haber modificado la cuarta cifra, el valor se memoriza y el visor visualiza nuevamente "0000".

### CÓDIGO SECURITY

Es otro código alfanumérico para el reconocimiento recíproco entre el aparato y el terminal EVADTS.
La programación funciona como para el código "Pass".

### Conexión

Esta función pone al aparato en estado de espera de la conexión para la extracción de datos.

### CONEXIÓN EVADTS

Activando esta función, el aparato se pone en estado de espera de la conexión con un dispositivo para la adquisición de estadísticas EVADTS.

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.


www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

## GESTIÓN DE SETUP UP KEY

**Up key -> distribuidor**

Si se confirma esta función después de haber introducido la Up key en la correspondiente toma de la tarjeta C.P.U., se podrá seleccionar, utilizando las teclas de deslizamiento, el fichero de setup a partir de la lista que aparecerá en el visor. Posteriormente, si con la respectiva tecla de confirmación se confirmara la elección realizada, entonces en el distribuidor se cargará el setup que se ha elegido.

**Distribuidor -> up key**

Si se confirma esta función después de haber introducido la Up key en la correspondiente toma de la tarjeta C.P.U., se podrá salvar en la Up key el fichero de setup con la configuración que hay en ese momento en el distribuidor, especificando el nombre que se le quiere atribuir al fichero (por ej.: Max000.STP).

**Borrar**

Con esta función es posible borrar de a uno los ficheros de setup que hay en la Up key introducida.

**Borrar todos**

Con esta función es posible borrar todos los ficheros de setup que hay en la Up key introducida.

## GESTIÓN DE ESTADÍSTICAS UP KEY

**Distribuidor -> up key**

Si se confirma esta función después de haber introducido la Up key en la correspondiente toma de la tarjeta C.P.U., se podrá salvar en la Up key el fichero de estadísticas con todos los datos estadísticos que hay en ese momento en el distribuidor, especificando el nombre que se le quiere atribuir al fichero (por ej.: Max000.STA).

**Borrar**

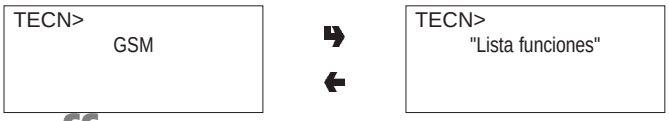
Con esta función es posible borrar de a uno los ficheros de estadísticas que hay en la Up key introducida.

**Borrar todos**

Con esta función es posible borrar todos los ficheros de estadísticas que hay en la Up key introducida.

## GSM

El software de control está en condiciones de enviar, vía módem GSM, una señalización de aparato averiado o "prealarmas" de "casi vacío", después de haber suministrado un cierto número o cantidad (programable) de un dado producto.




www.imcoffee.mx

El aparato sobre el cual está montado el módem también puede desempeñar funciones de "maestro GSM", es decir recolectar y transmitir datos de otros distribuidores conectados en hilera.

**PIN CODE**

Con esta función se puede programar el código de identificación de la tarjeta SIM (0000 por defecto) que será enviado al módem GSM (opcional) al momento del encendido del aparato.

**DEFINICIÓN DE UMBRALES**

Con esta función se define el número de suministros después de lo cual se señala, vía módem, una prealarma de "casi vacío" .

**RESET DE CONTADORES**

Con esta función se ponen a cero los contadores que administran las prealarmas.
Apretando la tecla de confirmación "↳" los valores se ponen a cero.

**NÚMERO EN HILERA**

El número en la hilera (de 1 a 7) identifica unívocamente los aparatos que tienen función de "esclavo GSM", o sea que envían los datos mediante el módem del aparato "maestro".
El número 0 identifica, en una hilera, el aparato conectado directamente al módem, es decir el "maestro GSM".

www.imcoffee.mx



www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

# Capítulo 3
# MANTENIMIENTO

**La integridad del aparato y el respeto de las normas de las correspondientes instalaciones será controlada por lo menos una vez por año por personal especializado.**

**Apagar la máquina antes de ejecutar cualquiera operación de mantenimiento que requiera el desmontaje de piezas.**

**Las operaciones descritas más adelante deben ser ejecutadas sólo por personal con el conocimiento específico del funcionamiento del aparato tanto desde el punto de vista de la seguridad eléctrica como de las normas de higiene.**

www.imcoffee.mx

## GENERALIDAD

Para asegurar en el tiempo el correcto funcionamiento de la máquina, se deben ejecutar operaciones periódicas de manutención.
Más adelante se indican las operaciones necesarias y los intervalos de tiempo de respetar para su ejecución. Naturalmente, se trata de indicaciones generales pues el mantenimiento depende de las condiciones de utilizo de la máquina (por ejemplo dureza del agua, humedad y temperatura ambiente, tipo de producto utilizado, etc.).
Las operaciones que se describen en este manual no comprenden todas las necesarias para el mantenimiento de la máquina.
Hay también operaciones más complicadas (por ejemplo la desincrustación de la caldera) que deberán ser ejecutadas por un técnico que conozca muy bien el distribuidor.
Para evitar riesgos de oxidación o ataques químicos en general, hay que limpiar esmeradamente las superficies de acero inoxidable y las pintadas con detergentes neutros (evitar disolventes).

**Nunca utilizar chorros de agua para lavar la máquina.**

## MANTENIMIENTO DEL GRUPO EXPRESO

Cada 10.000 suministros o, de cualquier modo, cada seis meses, es necesario ejecutar un pequeño mantenimiento del grupo café, que se ejecuta de la manera siguiente:

- desconectar del pistón superior el tubo de teflón que conecta la caldera, teniendo cuidado en no perder la guarnición (ver fig. 22);
- destornillar el botón esférico que fija el grupo a la repisa;
- quitar el grupo café

**Desmontaje del filtro superior**

- Remover el anillo elástico de su asiento;
- extraer el pistón del travesaño;
- desmontar el filtro y la guarnición del pistón.

www.imcoffee.mx

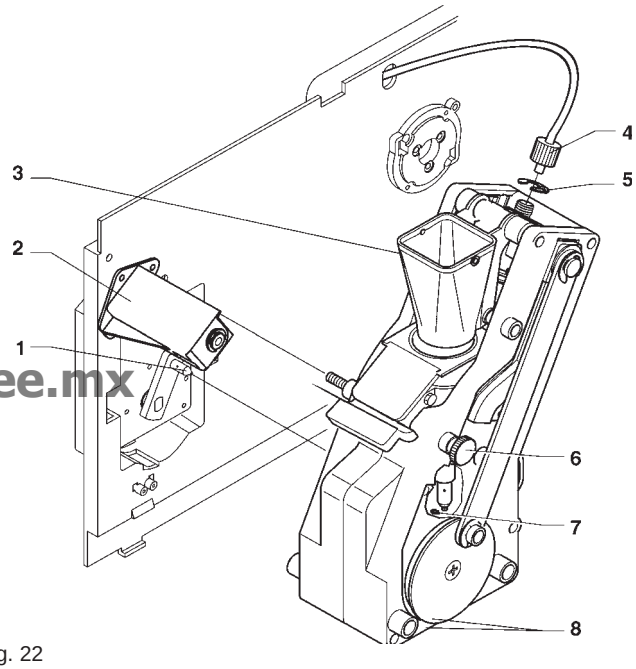



Fig. 22

1 - Perno de la manecilla del motorreductor
2 - Recalentador cámara de infusión (opcional)
3 - Embudo del café
4 - Tubo de conexión de la caldera
5 - Anillo de fijación del pistón superior
6 - Botón esférico de fijación del grupo
7 - Anillo de fijación del pistón inferior
8 - Muescas de referencia

**Desmontaje del filtro inferior**

- Aflojar los tornillos A y B hasta que se pueda remover el embudo del café (ver fig. 22);
- quitar el anillo elástico de fijación del pistón inferior;
- quitar el pistón de la cámara de infusión y desmontar el filtro.

Sumergir por 20 minutos los componentes desmontados del grupo en una solución de agua hirviendo y detersivo para máquinas de café.
Enjuagar muchas veces, secar y volver a montar las piezas, siguiendo el orden inverso, teniendo particular cuidado en:

- volver a colocar el pistón en las muescas correctas para la dosis de café utilizada (ver párrafo correspondiente);
- hacer coincidir las dos las muescas de referencia y volver a montar el grupo café.

**¡¡¡Importante!!!**

**Verificar que el perno de la manecilla del motorreductor se inserta en su asiento.**

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

## LIMPIEZA DEL DISTRIBUIDOR DE VASOS

El distribuidor de vasos es concebido para que se pueda desmontar fácilmente para llevar a cabo los servicios de mantenimiento,
Sin tener que utilizar herramientas es posible desmontar cada una de las columnas del encolumnador de vasos y el anillo de desenganche.

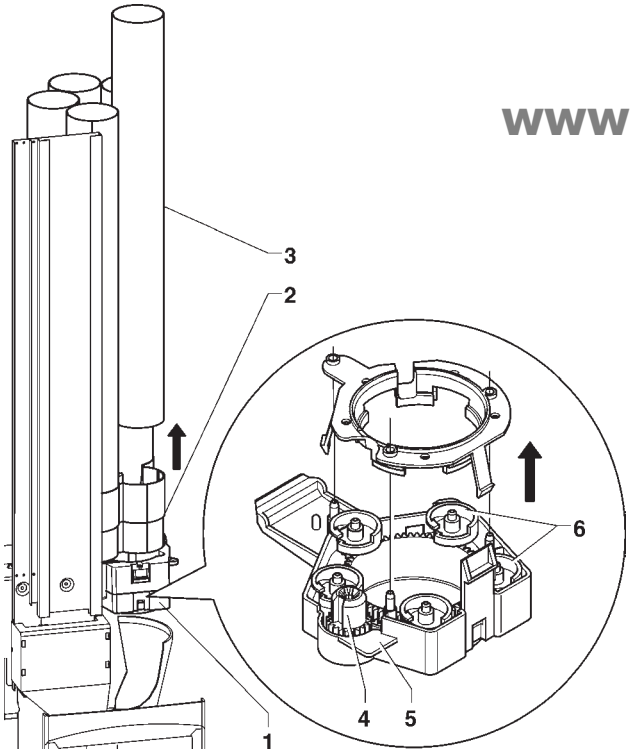
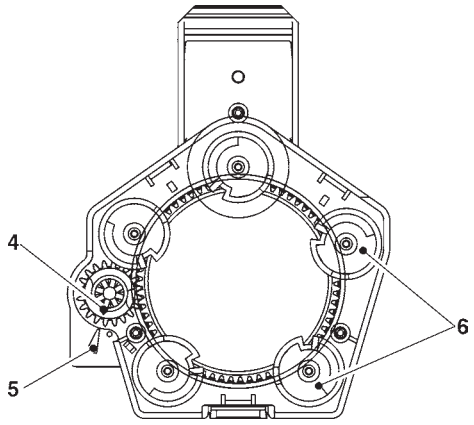



Fig. 23

1 - Anillo de desenganche de vasos
2 - Encolumnador de vasos
3 - Columna extraible
4 - Engranaje de actuación de microinterruptor
5 - Soporte de helicoides
6 - Helicoides de desenganche de vasos




Para la limpieza común no se debe abrir el anillo de desenganche de vasos.
En el caso que se volviera necesario intervenir, durante el montaje se debe prestar atención a:

- alinear la muesca que está en el engranaje de actuación del microinterruptor con la flecha del soporte de helicoides.
- respetar la orientación de los helicoides, según está representado en la figura.

www.imcoffee.mx

## LIMPIEZA PERIÓDICA

Con frecuencia por lo menos anual, o más frecuentemente según el uso del aparato y de la calidad del agua en entrada, es necesario limpiar y desinfectar todo el circuito alimenticio mediante el siguiente procedimiento.

**SANITACION**

- todos los componentes en contacto con los alimentos, también los tubos, deben ser quitados del aparato y desmontados en piezas;
- todos los residuos y las películas visibles deben ser eliminados mecánicamente utilizando, si necesario, escobones y cepillos;
- hundir los componentes por lo menos 20 minutos en una solución desinfectante;
- las superficies internas del aparato deben ser limpiadas con la misma solución desinfectante;
- ejuagar abundantemente y volver a montar las partes.

**Antes de poner el aparato en marcha, el mismo procedimiento de desinfección deberá ser repetido con los componentes montados según las indicaciones del capítulo "Desinfección de los mezcladores y de los circuitos alimenticios".**

**LIMPIEZA CONTENEDORES PRODUCTOS**

- Quitar los contenedores del aparato;
- desmontar las bocas de salida del producto y extraer los helicoides del lado trasero del contenedor;
- limpiar todas las partes con una solución de agua caliente y producto clorodetergente y luego enjugarlas esmeradamente.

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.


www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

# FUNCIONES DE TARJETA Y SEÑALES LUMINOSOS

## TARJETA DE ACTUACIONES

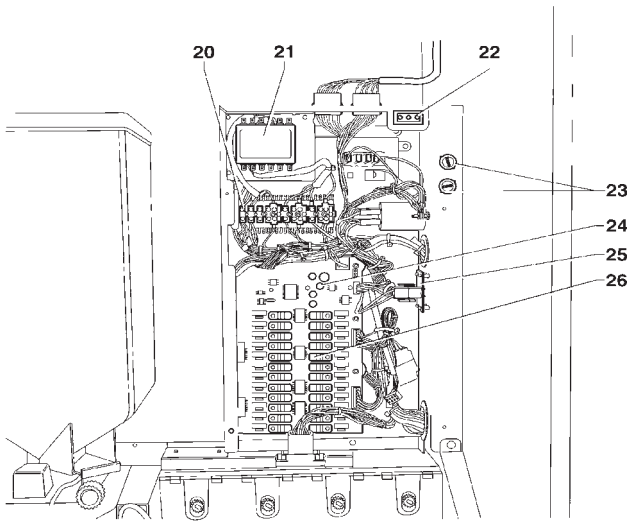
Esta tarjeta (ver la fig. 24) activa, mediante relés, los dispositivos de 230 Vca. Además administra las señales provenientes de las levas y/o microinterruptotres sobre los varios dispositivos y controla la tarjeta de la caldera.
La tarjeta es alimentada con 24 Vac.

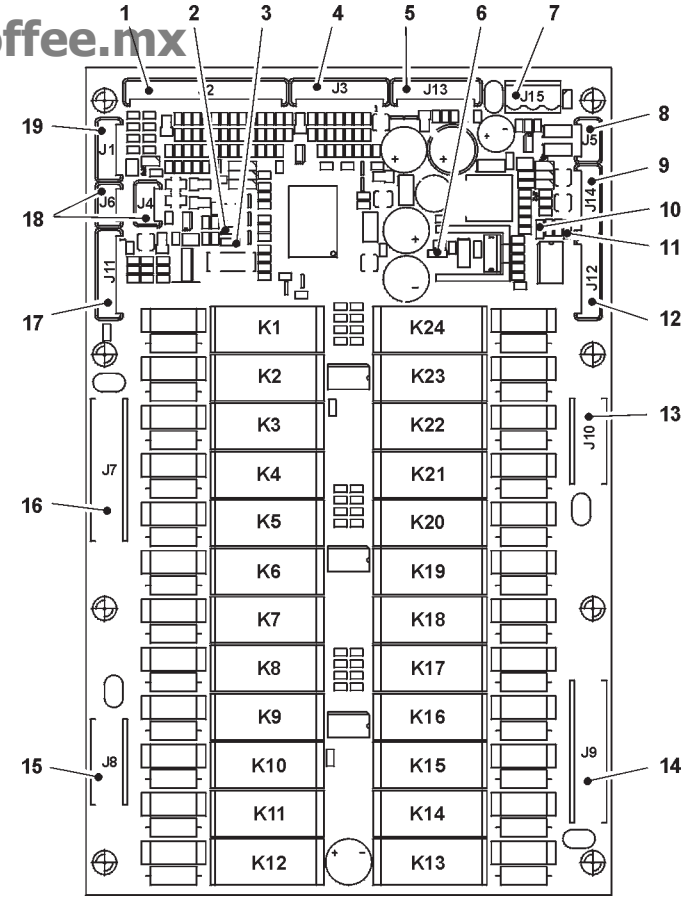
El software de gestión de la tarjeta es cargado directamente (a través de la puerta RS-232) en el microprocesador.

- LED verde (2) titila durante el funcionamiento normal de la tarjeta;
- LED amarillo (6) indica la tensión de 5 Vcc.
- LED rojo (3) se enciende durante el reset de la tarjeta.
- LED rojo (10) indica el estado de funcionamiento de la resistencia de la caldera Expreso.

www.imcoffee.mx

Fig. 24




FUNCION RELE (ver esquema eléctrico)

1 - Señales de input
2 - LED verde
3 - LED rojo
4 - No usado
5 - Conector para programación tarjeta (RS232)
6 - LED amarillo
7 - Alimentación tarjeta (24 Vac)
8 - No usado
9 - Sonda y control de caldera
10- LED rojo - resistencia de la caldera
11- LED rojo (no usado)
12- Conexión de la tarjeta de expansión
13- Utilizadores 230 V ~
14- Utilizadores 230 V ~
15- Utilizadores 230 V ~
16- Utilizadores 230 V ~
17- No usado
18- Conexión "Can Bus"
19- No usado
20- Fusibles transformador
21- Transformador alimentación tarjetas y monedero
22- Toma siempre bajo tensión
23- Fusibles de red
24- LED
25- Tarjeta de control de caldera
26- Relé

| | | Espresso | Instant |
|---|---|---|---|
| K1 | = | ESC | MD6 |
| K2 | = | MSB | MSB |
| K3 | = | MSCB | MSCB |
| K4 | = | MSP | MSP |
| K5 | = | VENT | VENT |
| K6 | = | LF | LF |
| K7 | = | MSU | MSU |
| K8 | = | M | MF4 |
| K9 | = | MF3 | MF3 |
| K10 | = | MF2 | MF2 |
| K11 | = | MF1 | MF1 |
| K12 | = | MDZ | MDZ |
| K13 | = | PM | E4 |
| K14 | = | ER | MF5 |
| K15 | = | E1 | E1 |
| K16 | = | E2 | E2 |
| K17 | = | E3 | E3 |
| K18 | = | EEA | EEA |
| K19 | = | LF Puerta | LF Puerta |
| K20 | = | MAC | MD5 |
| K21 | = | MD4 | MD4 |
| K22 | = | MD3 | MD3 |
| K23 | = | MD2 | MD2 |
| K24 | = | MD1 | MD1 |

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.


www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

## TARJETA DE CONTROL DE CALDERA

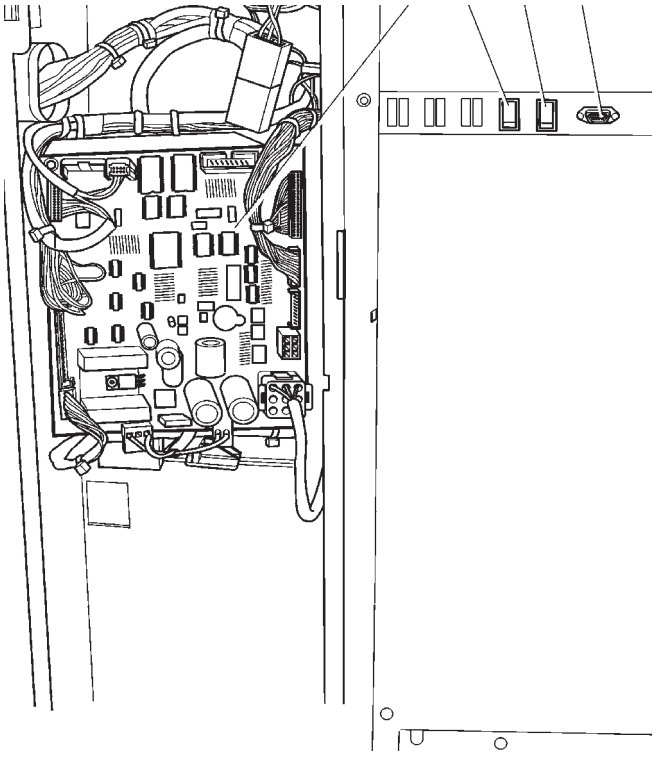
Esta tarjeta (ver la fig. 24) controla la resistencia de la caldera de solubles.

## TARJETA C.P.U.

La tarjeta C.P.U. (Central Processing Unit - unidad central de procesamiento -) gobierna la gestión de todos los dispositivos previstos para la configuración máxima y administra las señales de entrada desde el teclado, desde el sistema de pago aparte de administrar la tarjeta de actuaciones.
Los LEDs, durante el funcionamiento, dan las siguientes indicaciones:

- LED verde (3) titila durante el funcionamiento normal de la tarjeta C.P.U.;
- LED amarillo (4) se enciende cuando están los 5 Vcc;
- LED rojo (7) se enciende en el caso que, por cualquier motivo, haya un reset del software.

www.imcoffee.mx



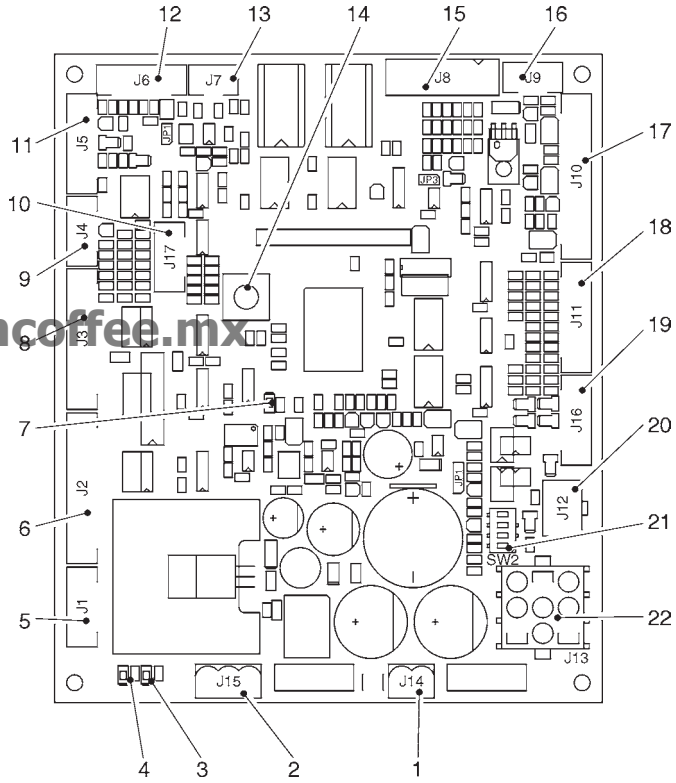



Fig. 25

1 - J14 Alimentación de monedero
2 - J15 Alimentación de tarjeta
3 - LED verde run (DL2)
4 - LED amarillo de 5 Vdc (DL1)
5 - Conexión LED teclado- Electroimán de puerta
6 - Contador
7 - LED rojo reiniciación CPU (DL3)
8 - J3 input/output
9 - J4 No usado
10 - J17 Conector Up Key
11 - J5 Cableado RS232
12 - J6 No usado
13 - J7 Can bus
14 - Pulsador no utilizado
15 - J8 Validadores
16 - J9 Input teclado numérico (opcional)
17 - J10 Visor de cristales líquidos LCD
18 - J11 Teclado
19 - J16 No usado
20 - J12 Monedero MDB
21 - Minidip de fijación monederos (SW2)
22 - J13 Expansión BDV/EXE
23 - Toma serial RS232
24 - Pulsador de lavado
25 - Pulsador de programación
26 - Tarjeta C.P.U.

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.


www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

## CONFIGURACIÓN DE TARJETAS ELECTRÓNICAS

Las tarjetas electrónicas están proyectadas para poder ser utilizadas en varios modelos de aparatos.
En caso de sustitución, o para cambiar las prestaciones del aparato, verificar la configuración de las tarjetas y descargar el software que corresponda.

## ACTUALIZACIÓN DE SOFTWARE

El aparato está provisto de EPROMs Flash que permiten ser reescritas eléctricamente.
Con un programa especial y un sistema idóneo (Computadora personal, Up Keys o similares) es posible reescribir el software de gestión del aparato sin reemplazar las EPROMs.

www.imcoffee.mx

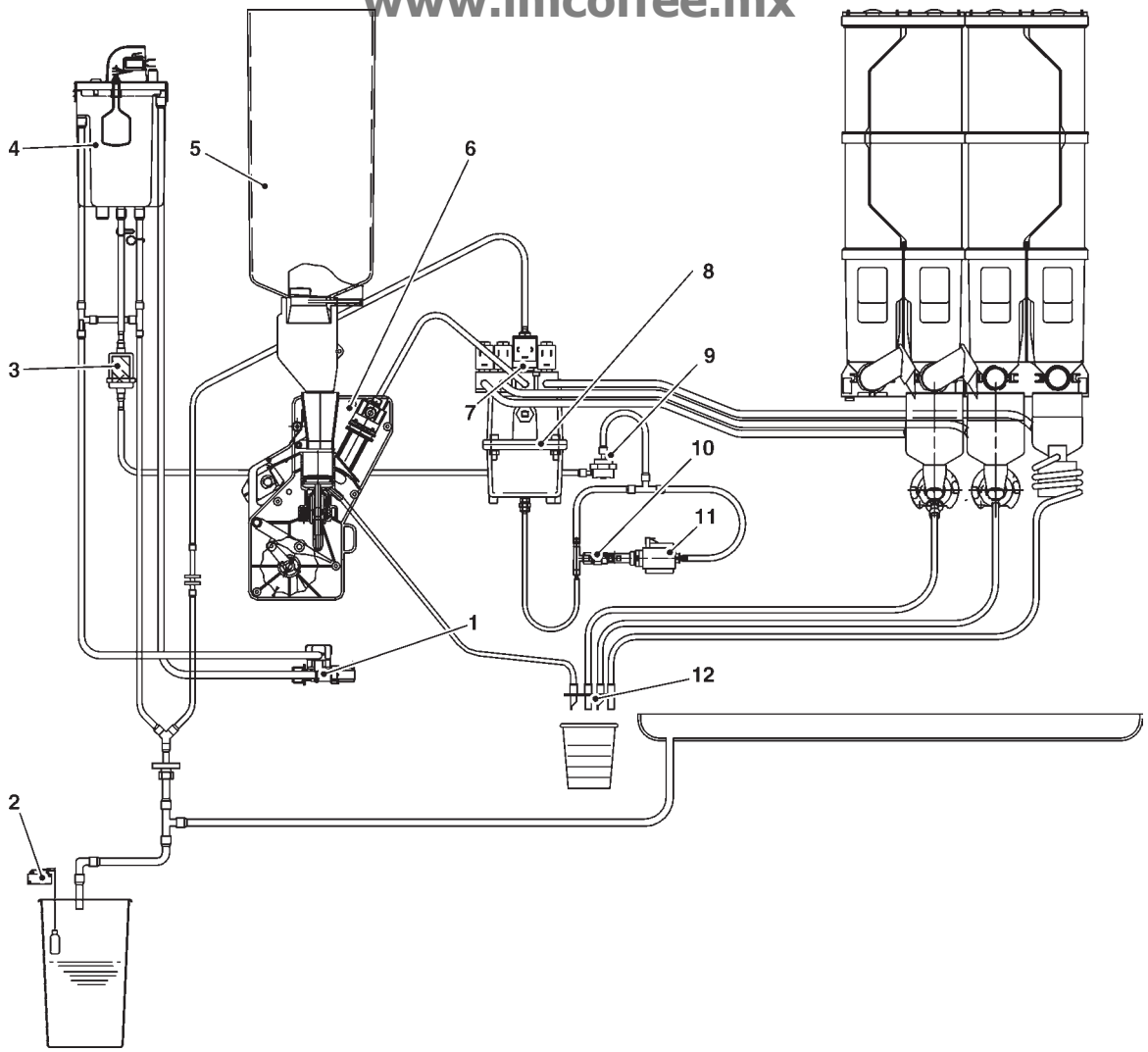
www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

## CIRCUITO HIDRÁULICO ESPRESSO

www.imcoffee.mx




www.imcoffee.mx

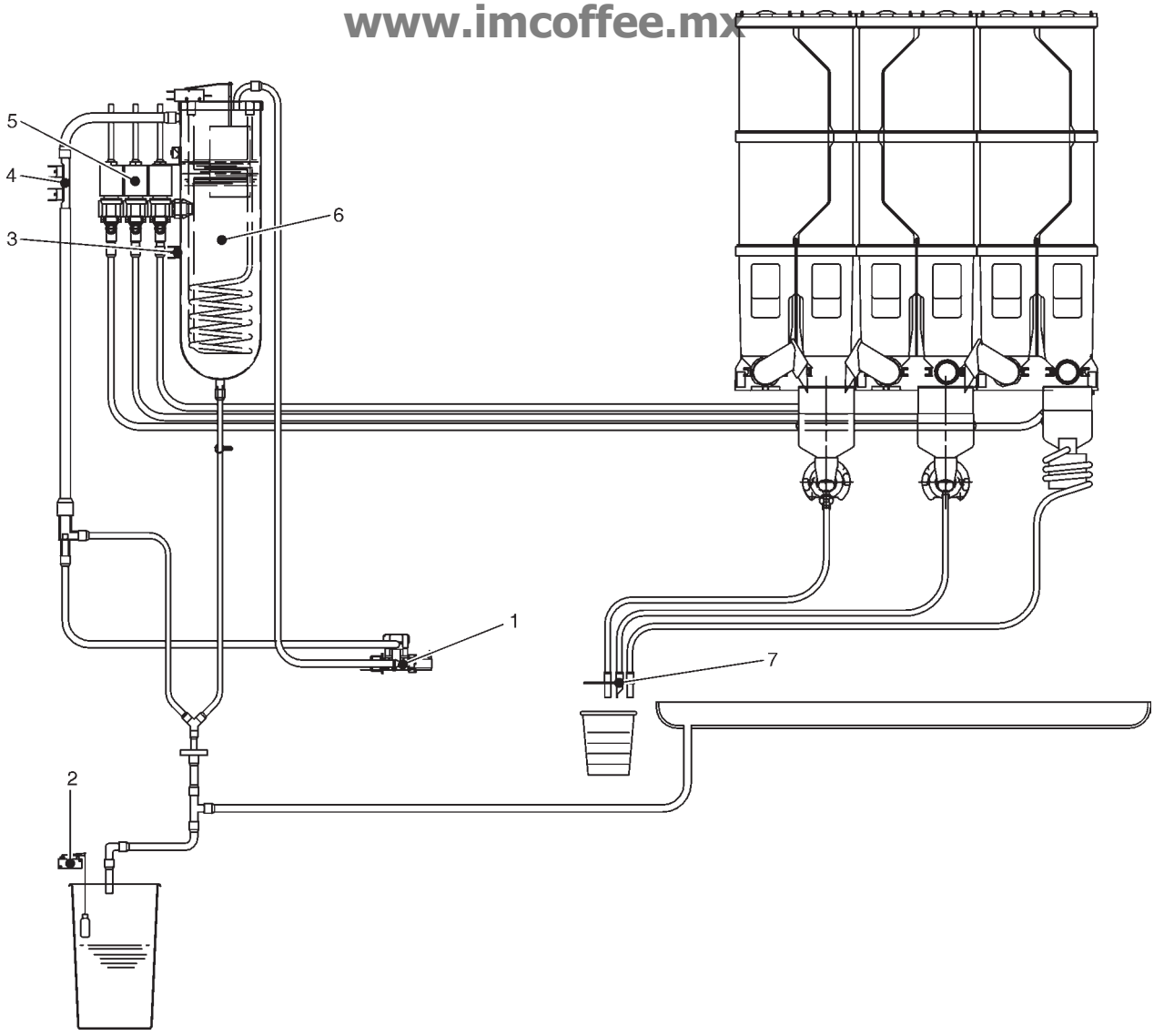
1 - Electroválvula entrada agua
2 - Flotador lleno residuos líquidos
3 - Filtro mecánico
4 - Air-break
5 - Contenedor de café en granos
6 - Grupo de infusión
7 - Grupo de electroválvulas
8 - Caldera
9 - Contador volumétrico
10 -By-pass
11 -Bomba de vibraciones
12 - Grupo boquillas de suministro

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

## CIRCUITO HIDRÁULICO INSTANT

www.imcoffee.mx




www.imcoffee.mx

1 - Electroválvula entrada agua
2 - Flotador lleno residuos líquidos
3 - Termostato de seguridad
4 - Termostato antiebullición
5 - Grupo de electroválvulas
6 - Caldera
7 - Grupo boquillas de suministro

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

# Menú del "Cargador" - Resumen

**1 - ESTADISTICAS**

**1.1 - IMPRESION ESTADIST.**

1.1.1 - IMPRESION PARCIAL

1.1.1.1 - IMPRES. CONT. SELEC.

1.1.1.2 - IMPRES.CONT.FRANJAS

1.1.1.3 - IMPRES. CONT. DESC.

1.1.1.4 - IMPRES. CONT. AVERI.

1.1.1.5 - IMPRES. DATOS MONED.

1.1.2 - IMPRESION TOTAL

www.imcoffee.mx

**1.2 - IMPRES. ESTAD.RELAT.**

1.2.1 - IMPRESION PARCIAL

1.2.1.1 - IMPRES. CONT. SELEC.

1.2.1.2 - IMPRES.CONT.FRANJAS

1.2.1.3 - IMPRES. CONT. DESC.

1.2.1.4 - IMPRES. CONT. AVERI.

1.2.1.5 - IMPRES. DATOS MONED.

1.2.2 - IMPRESION TOTAL

**1.3 - VISUALIZACION ESTAD.**

1.3.1 - VISUAL. CONT. SELEC.

1.3.1.1 - VISUAL. CONT INDIV.

1.3.1.2 - VISUAL. CONT TOTAL

1.3.1.3 - VISUAL. CONT. SELNM.

1.3.2 - VISUAL.CONT.FRANJAS

1.3.3 - VISUAL. CONT. DESC.

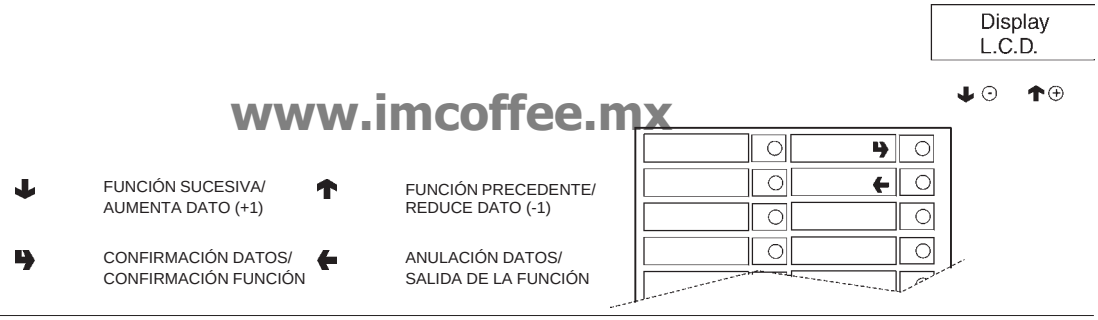
1.3.4 - VISUAL. CONT. AVERI.

1.3.5 - VISUAL. DATOS MONED.

1.3.5.1 - VISUAL. DATOS AUDIT

1.3.5.2 - VISUAL. CONT. COBROS

www.imcoffee.mx




© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.



www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

# Menú del "Cargador" - Resumen

**1.4 - VIS. ESTAD. RELAT.**

1.4.1 - VISUAL. CONT. SELEC.

1.4.1.1 - VISUAL. CONT INDIV.

1.4.1.2 - VISUAL. CONT TOTAL

1.4.1.3 - VISUAL. CONT. SELNM.

1.4.2 - VISUAL.CONT.FRANJAS

1.4.3 - VISUAL. CONT. DESC.

www.imcoffee.mx

1.4.4 - VISUAL. CONT. AVERI.

1.4.5 - VISUAL. DATOS MONED.

1.4.5.1 - VISUAL. DATOS AUDIT

1.4.5.2 - VISUAL. CONT. COBROS

**1.5 - CANC. ESTAD.RELAT.**

1.5.1 - ANULACION PARCIAL

1.5.1.1 - ANUL. CONT. SELECC.

1.5.1.2 - ANUL. CONT. DESCON.

1.5.1.3 - ANUL. CONT. AVERIAS

1.5.1.4 - ANUL. DATOS MONED.

1.5.2 - ANULACION TOTAL

**2 - SET PRECIOS INDIVID.**

**2.1 - PRECIO FRANJA 0**

**2.2 - PRECIO FRANJA 1**

**2.3 - PRECIO FRANJA 2**

**2.4 - PRECIO FRANJA 3**

**2.5 - PRECIO FRANJA 4**

**3 - GESTION TUBOS**

**3.1 - CARGA TUBOS**

**3.2 - DESCARGA TUBOS**

**4 - TEMP. CALDERA**

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.



www.imcoffee.mx



contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

# Menú del "Cargador" - Resumen

**5 - TEST**

- **5.1 - EROGACIONES COMPLETA**
- **5.2 - SOLO AGUA**
- **5.3 - SOLO POLVO**
- **5.4 - SIN ACCESORIOS**
- **5.5 - SOLO ACCESORIOS**

www.imcoffee.mx

**6 - GSM**

- **6.1 - RESET CONTAD. PREAL.**

**7 - EVADTS**

- **7.1 - CONEXION**

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.



www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

# Menú del "Técnico" - Resumen

**1 - AVERIAS**

**1.1 - LECTURA AVERIAS**

**1.2 - RESET AVERIAS**

**1.3 - NEON D.A. FUERA SERV**

**2 - SET PARAMETROS**

www.imcoffee.mx

**2.1 - CASH**

2.1.1 - PRECIOS

2.1.1.1 - SET PRECIOS INDIVID.

2.1.1.1.1 - PRECIO FRANJA 0
2.1.1.1.2 - PRECIO FRANJA 1
2.1.1.1.3 - PRECIO FRANJA 2
2.1.1.1.4 - PRECIO FRANJA 3
2.1.1.1.5 - PRECIO FRANJA 4

2.1.1.2 - SET PRECIOS GLOBALES

2.1.1.2.1 - PRECIO FRANJA 0
2.1.1.2.2 - PRECIO FRANJA 1
2.1.1.2.3 - PRECIO FRANJA 2
2.1.1.2.4 - PRECIO FRANJA 3
2.1.1.2.5 - PRECIO FRANJA 4

2.1.1.3 - FRANJAS HORARIAS

2.1.1.3.1 - SET FECHA Y HORA
2.1.1.3.2 - FRANJAS HORARIA 1
2.1.1.3.3 - FRANJAS HORARIA 2
2.1.1.3.4 - FRANJAS HORARIA 3
2.1.1.3.5 - FRANJAS HORARIA 4

2.1.2 - MONEDEROS

2.1.2.1 - REGLAJE MONEDEROS

2.1.2.2 - RESTO INMEDIATO

2.1.3 - PUNTO DECIMAL

2.1.4 - MASTER SLAVE

2.1.4.1 - GRAVACION

2.1.4.2 - SLAVE PRICE HOLD

2.1.4.3 - DEV. PRECIO VIRT

2.1.4.4 - RESET SNAKKY SL

2.1.4.5 - MONITOR SLAVE

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.



www.imcoffee.mx



contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

# Menú del "Técnico" - Resumen

**2.2 - SELECCIONES**

- 2.2.1 - SET AGUAS
  - 2.2.1.1 - DOSIS AGUA
  - 2.2.1.2 - SET BATIDO
    - 2.2.1.2.1 - SET DOSIS
    - 2.2.1.2.2 - SET MODALIODAD BATI.
  - 2.2.1.3 - CALIBRADO ELECTROVA.
  - 2.2.1.4 - T. SALIDA BOQUILLAS
- 2.2.2 - SET POLVOS
  - 2.2.2.1 - DOSIS POLVOS
  - 2.2.2.2 - CALIBRADO DOSIFICAD.
- 2.2.3 - SET ACCESORIOS
  - 2.2.3.1 - HABIL. VASOS
  - 2.2.3.2 - HABIL. AZUCAR
  - 2.2.3.3 - HABILIT. PALETA
- 2.2.4 - ESTADO SELECCION
- 2.2.5 - TECLA <—> SELECCION
- 2.2.6 - DISPOSICION SEL.
- 2.2.7 - SET CODIGO PROD.

www.imcoffee.mx

**2.3 - PARAMETROS DA**

- 2.3.1 - TEMP. CALDERA
- 2.3.2 - TANQUE
- 2.3.3 - CALENTAMIENTO MIXER
- 2.3.4 - ENFRIAM. MIXER
- 2.3.5 - CICLOS RAPIDOS
- 2.3.6 - IMP.EROGAC.MANTENIM.
- 2.3.7 - FOTOCELULA
- 2.3.8 - TIEMPO LAMP.TRAMPIL.
- 2.3.9 - TIEMPO ASENTAM.VASOS
- 2.3.A - HABILIT. TECLA LAV.
- 2.3.B - HABILIT. LAV. AUTOM.
- 2.3.C - COFFEE CYCLE
- 2.3.D - PREMOLIDO
- 2.3.E - T DE INFUSION

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.



www.imcoffee.mx



contacto@imcoffee.mx

# Menú del "Técnico" - Resumen

**2.4 - DISPLAY**

- 2.4.1 - IDIOMA
- 2.4.2 - MENSAJE PROMOCIONAL
  - 2.4.2.1 - HABIL. MENS. PROM.
  - 2.4.2.2 - REGULACION MENS.PRO.
- 2.4.3 - REGUL. CONTRAST.

www.imcoffee.mx

**2.5 - PRESELECCIONES**

- 2.5.1 - SIN VASO
  - 2.5.1.1 - HABILIT. SELECC.
  - 2.5.1.2 - VARIACION DOSIS
  - 2.5.1.3 - VARIACION PRECIO
- 2.5.2 - EXTRA AZUCAR
  - 2.5.2.1 - HABILIT. SELECC.
  - 2.5.2.2 - VARIACION DOSIS
  - 2.5.2.3 - VARIACION PRECIO
- 2.5.3 - AZUCAR
  - 2.5.3.1 - HABILIT. SELECC.
  - 2.5.3.2 - VARIACION DOSIS
  - 2.5.3.3 - VARIACION PRECIO
- 2.5.4 - AZUCAR -
  - 2.5.4.1 - HABILIT. SELECC.
  - 2.5.4.2 - VARIACION DOSIS
  - 2.5.4.3 - VARIACION PRECIO
- 2.5.5 - AZUCAR +
  - 2.5.5.1 - HABILIT. SELECC.
  - 2.5.5.2 - VARIACION DOSIS
  - 2.5.5.3 - VARIACION PRECIO
  - 2.5.5.4 - STR.MENU.STATOPRESEL
- 2.5.6 - AGUA +
  - 2.5.6.1 - HABILIT. SELECC.
  - 2.5.6.2 - VARIACION DOSIS
  - 2.5.6.3 - VARIACION PRECIO

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.



www.imcoffee.mx



contacto@imcoffee.mx

# Menú del "Técnico" - Resumen

2.5.7 - AGUA -

- 2.5.7.1 - HABILIT. SELECC.
- 2.5.7.2 - VARIACION DOSIS
- 2.5.7.3 - VARIACION PRECIO

2.5.8 - POLVO +

- 2.5.8.1 - HABILIT. SELECC.
- 2.5.8.2 - VARIACION DOSIS
- 2.5.8.3 - VARIACION PRECIO

www.imcoffee.mx

2.5.9 - POLVO -

- 2.5.9.1 - HABILIT. SELECC.
- 2.5.9.2 - VARIACION DOSIS
- 2.5.9.3 - VARIACION PRECIO

2.5.A - DOSIS POLV. CAFE

- 2.5.A.1 - HABILIT. SELECC.
- 2.5.A.2 - VARIACION DOSIS
- 2.5.A.3 - VARIACION PRECIO

2.5.B - EXTRA LECHE

- 2.5.B.1 - HABILIT. SELECC.
- 2.5.B.2 - VARIACION DOSIS
- 2.5.B.3 - VARIACION PRECIO

2.5.C - JUG +

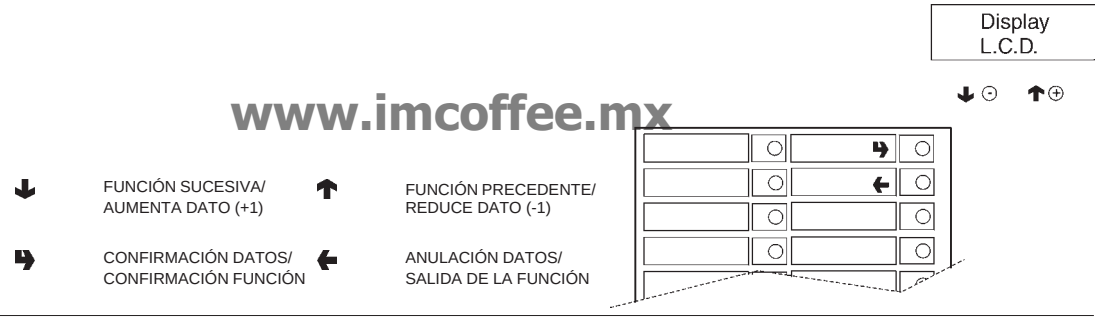
- 2.5.C.1 - HABILIT. SELECC.
- 2.5.C.2 - VARIACION DOSIS
- 2.5.C.3 - VARIACION PRECIO

2.5.D - JUG -

- 2.5.D.1 - HABILIT. SELECC.
- 2.5.D.2 - VARIACION DOSIS
- 2.5.D.3 - VARIACION PRECIO

2.5.E - MOKKA

- 2.5.E.1 - HABILIT. SELECC.
- 2.5.E.2 - VARIACION DOSIS
- 2.5.E.3 - VARIACION PRECIO




www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

IM Coffee (55) 27 89 39 45

# Menú del "Técnico" - Resumen

**2.6 - VARIOS**

2.6.1 - JUG FACILITIES

2.6.2 - PASSWORD

2.6.2.1 - SET PASSWORD

2.6.2.2 - HABILIT. PASSWORD

2.6.3 - HABIL MENU CARGADOR

2.6.4 - ENERGY SAVING

www.imcoffee.mx

2.6.4.1 - COFFEE CYCLE

2.6.4.2 - PREMOLIDO

2.6.5 - POS. BOQUIL.LAV.

2.6.6 - GRUPPO ES

2.6.7 - LAVAG. GRUPPO AUTO.

**3 - ESTADISTICAS**

**3.1 - CONTADOR ELECTRONICO**

3.1.1 - VIS. MANIOBRAS

3.1.2 - RESET CONTADOR ENCE.

**3.2 - VISUALIZACION ESTAD.**

3.2.1 - VISUAL. CONT. SELEC.

3.2.1.1 - VISUAL. CONT INDIV.

3.2.1.2 - VISUAL. CONT TOTAL

3.2.1.3 - VISUAL. CONT. SELNM.

3.2.2 - VISUAL.CONT.FRANJAS

3.2.3 - VISUAL. CONT. DESC.

3.2.4 - VISUAL. CONT. AVERI.

3.2.5 - VISUAL. DATOS MONED.

3.2.5.1 - VISUAL. DATOS AUDIT

3.2.5.2 - VISUAL. CONT. COBROS

**3.3 - ANULACION ESTADIST.**

3.3.1 - ANULACION PARCIAL

3.3.1.1 - ANUL. CONT. SELECC.

3.3.1.2 - ANUL. CONT. DESCON.

3.3.1.3 - ANUL. CONT. AVERIAS

3.3.1.4 - ANUL. DATOS MONED.

3.3.2 - ANULACION TOTAL

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.



www.imcoffee.mx



contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

# Menú del "Técnico" - Resumen

**3.4 - VIS. ESTAD. RELAT.**

- 3.4.1 - VISUAL. CONT. SELEC.
  - 3.4.1.1 - VISUAL. CONT INDIV.
  - 3.4.1.2 - VISUAL. CONT TOTAL
  - 3.4.1.3 - VISUAL. CONT. SELNM.
- 3.4.2 - VISUAL.CONT.FRANJAS
- 3.4.3 - VISUAL. CONT. DESC.
- 3.4.4 - VISUAL. CONT. AVERI.
- 3.4.5 - VISUAL. DATOS MONED.
  - 3.4.5.1 - VISUAL. DATOS AUDIT
  - 3.4.5.2 - VISUAL. CONT. COBROS

www.imcoffee.mx

**3.5 - CANC. ESTAD.RELAT.**

- 3.5.1 - ANULACION PARCIAL
  - 3.5.1.1 - ANUL. CONT. SELECC.
  - 3.5.1.2 - ANUL. CONT. DESCON.
  - 3.5.1.3 - ANUL. CONT. AVERIAS
  - 3.5.1.4 - ANUL. DATOS MONED.
- 3.5.2 - ANULACION TOTAL

**3.6 - HABIL CONT.ENCENDIDO**

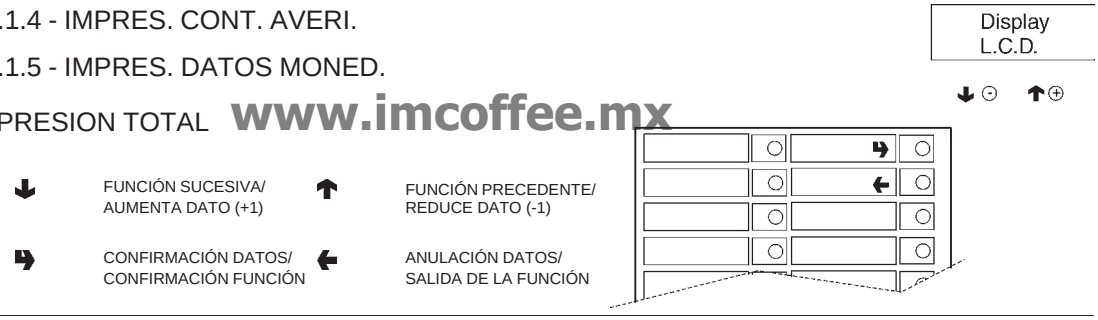
**3.7 - IMPRESION ESTADIST.**

- 3.7.1 - IMPRESION PARCIAL
  - 3.7.1.1 - IMPRES. CONT. SELEC.
  - 3.7.1.2 - IMPRES.CONT.FRANJAS
  - 3.7.1.3 - IMPRES. CONT. DESC.
  - 3.7.1.4 - IMPRES. CONT. AVERI.
  - 3.7.1.5 - IMPRES. DATOS MONED.
- 3.7.2 - IMPRESION TOTAL

**3.8 - IMPRES. ESTAD.RELAT.**

- 3.8.1 - IMPRESION PARCIAL
  - 3.8.1.1 - IMPRES. CONT. SELEC.
  - 3.8.1.2 - IMPRES.CONT.FRANJAS
  - 3.8.1.3 - IMPRES. CONT. DESC.
  - 3.8.1.4 - IMPRES. CONT. AVERI.
  - 3.8.1.5 - IMPRES. DATOS MONED.
- 3.8.2 - IMPRESION TOTAL

www.imcoffee.mx




© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.



www.imcoffee.mx



contacto@imcoffee.mx

# Menú del "Técnico" - Resumen

**4 - TEST**

**4.1 - EROGACIONES PRUEBA**

4.1.1 - EROGACIONES COMPLETA

4.1.2 - SOLO AGUA

4.1.3 - SOLO POLVO

4.1.4 - SIN ACCESORIOS

www.imcoffee.mx

4.1.5 - SOLO ACCESORIOS

**4.2 - FUNCIONES ESPECIALES**

4.2.1 - GIRO GRUPO

4.2.2 - DESENGAN. DOSIS

4.2.3 - VACIADO CALDERA ESP.

4.2.4 - INSTALACION MANUAL

**4.3 - AUTOTEST**

**5 - VARIOS**

**5.1 - DATOS IDENT. DA**

5.1.1 - FECHA INSTALACION

5.1.2 - PROGR. CODIGO MAQ.

5.1.3 - PROGR. COD. GEST.

**5.2 - INICIALIZACION DB**

**5.3 - EVADTS**

5.3.1 - PASS CODE

5.3.2 - SECURITY CODE

5.3.3 - CONEXION

**5.4 - UPKEY**

5.4.1 - GESTION SETUP

5.4.1.1 - UPKEY -> DISTRIB.

5.4.1.2 - DISTRIB. -> UPKEY

5.4.1.3 - CANCELAR

5.4.1.4 - CANCELAR TODO

5.4.2 - GESTION ESTADIST

5.4.2.1 - DISTRIB. -> UPKEY

5.4.2.2 - CANCELAR

www.imcoffee.mx

5.4.2.3 - CANCELAR TODO

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

IM Coffee (55) 27 89 39 45

# Menú del "Técnico" - Resumen

**6 - GSM**

**6.1 - CODIGO PIN**

**6.2 - PREALARMAS**

6.2.1 - FIJACION UMBRALES

6.2.2 - RESET CONTAD. PREAL.

**6.3 - NUMERO FILA**

www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.



www.imcoffee.mx



contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

## MEMORIA ESQUEMA ELECTRICO

| SIGLA | DENOMINACION | SIGLA | DENOMINACION |
|---|---|---|---|
| CCG | CONTADOR GENERAL | MPU | MICRO INTERRUPTOR POSICION BOQUILLAS |
| CM1 | MICRO MANDO DEL MOTOR | MSB | MOTOR CAIDA VASOS |
| CMSB | EXCENTRICO MOTOR CAIDA DE VASOS | MSCB | MOTOR CAMBIO COLUMNA VASOS |
| CV | CONTADOR VOLUMETRICO | MSP | MOTOR CAIDA PALETINAS |
| E1-... | ELECTROVALVULA SOLUBLES | MSU | MOTOR DEPLAZIAMIENTO BOQUILLAS |
| EEA | VALVULA ENTRADA AGUA | NTC | SONDA TEMPERATURA |
| ER | ELECTROVALVULA SALIDA CAFE | NTCS | SONDA TEMPERATURA CALDERA SOLUBLES |
| ERS | ELECTROIMAN RETARDO PORTILLO | PB | TOMA DE TENSION |
| ESC | ELECTROIMAN CAIDA CAFE | PIP | PULSADOR ENTRADA EN PROGRAMACION |
| EX | CONECTORES MONEDERO EXECUTIVE | PL | PULSADOR LAVADO |
| FA | FILTRO ANTIPARASITARIO | PM | BOMBA |
| FREE | INTERRUPTOR DE VENTA LIBRE | PS1-.. | PULSADOR ZUMO |
| ID | INTERRUPTOR DOSIS CAFE | PSB | PULSADOR CAIDA VASOS |
| IMSP | MICRO INTERRUPTOR CAIDA PALETINAS | RCC | RESISTENCIA CALDERA CAFE |
| IP | INTERRUPTOR PUERTA | RCS | RESISTENCIA CALDERA SOLUBLES |
| IPF | INTERRUPTOR LLENADO RESIDUOS | RIS | CALENTADOR GRUPO CAFE |
| IVA | INTERRUPTOR VACIO DE AGUA | RS232 | PUERTA SERIAL |
| IVB | INTERRUPTOR VACIO VASOS | SM | CIRCUITO CONTROL MAQUINA |
| JUG | INTERRUPTOR “JUG FACILITIES” | SM1 | TARJETA DE CONTROL |
| KC1-.. | KLIXON CALDERA CAFE | SM2 | TARJETA DE EXPANSION |
| KS1-.. | KLIXON DE SEGURIDAD | SP | TARJETA DE PULSADORES |
| LCD | DISPLAY DE CRISTALES LIQUIDOS | STRC | TARJETA TRIAC CALEFACCION CALDERA |
| LF | LAMPARA | SUC | TARJETA UNIDAD PRINCIPAL |
| M | MOTOR GRUPO CAFE | TR | TRANSFORMADOR |
| MAC | MOLINILLO | TX.... | FUSIBLE RETARDADO (X=CORRIENTE) |
| MD1-.. | MOTODOSADORES SOLUBLES | TZ | CAPTADOR TACITA |
| MDB | CONECTOR PARA MONEDERO MDB | UPS | TARJETA GRUPO FRIO |
| MDTE | MOTODOSIFICADOR TE | VAR | VARISTORE |
| MDZ | MOTODOSIFICADOR AZUCAR | VENT | VENTILADOR |
| MF1-.. | MOTOAGITADORES SOLUBLES | | |

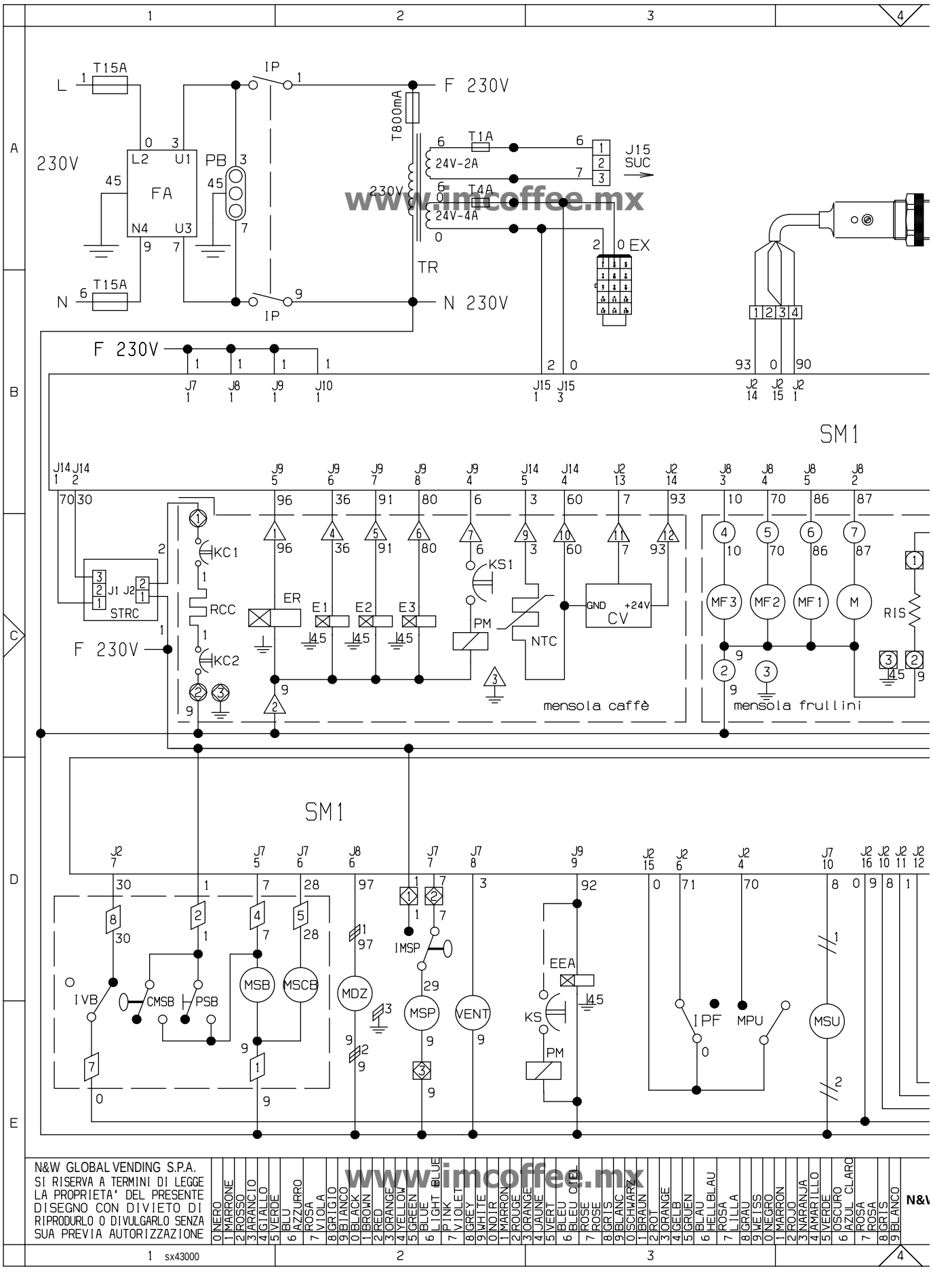
www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.



www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

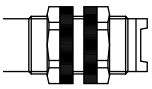


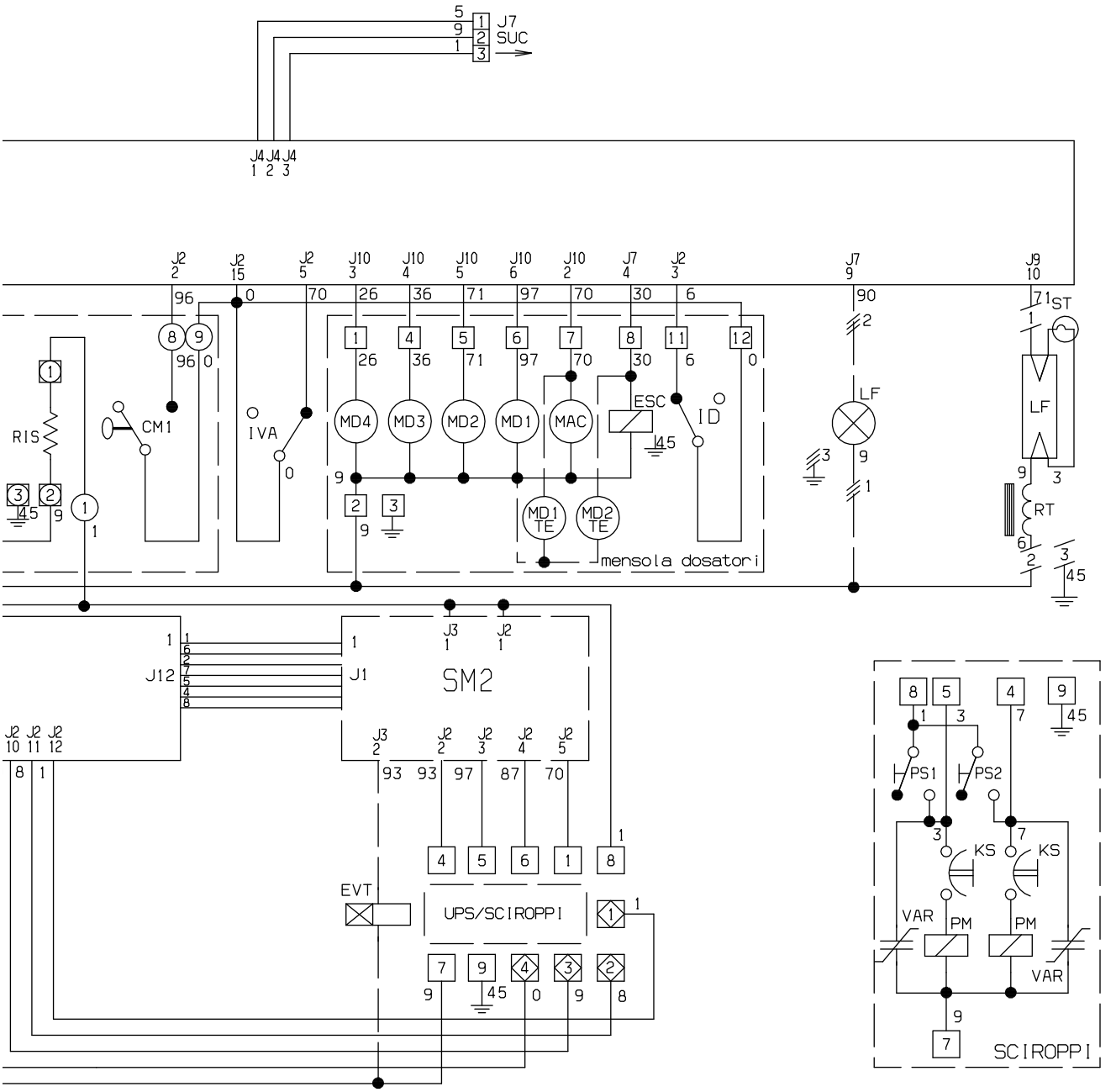

www.imcoffee.mx

N&W GLOBAL VENDING S.P.A.
SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE LA PROPRIETA' DEL PRESENTE DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

| | | |

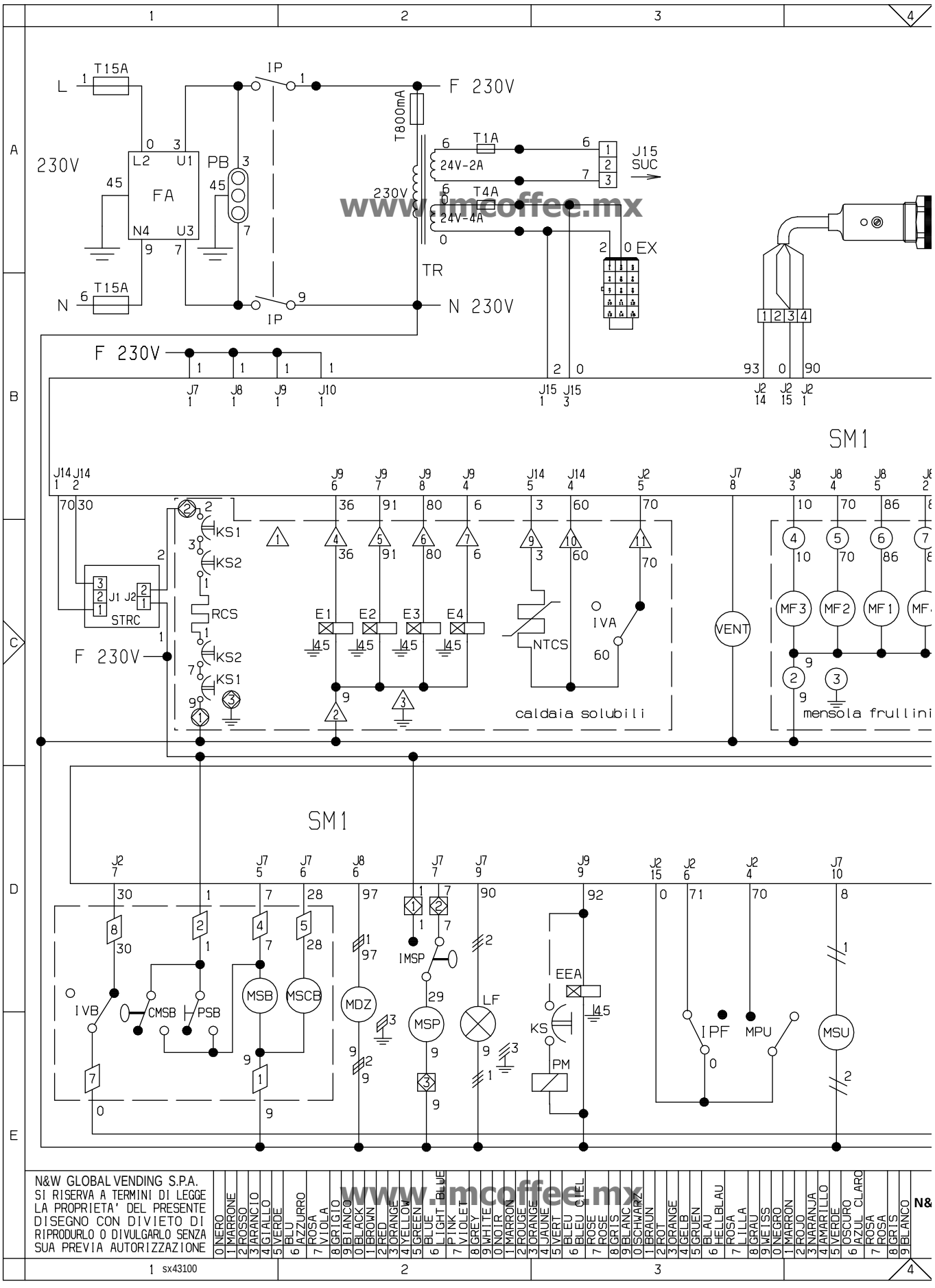
www.imcoffee.mx






| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 GRIS 9 BLANCO | N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo – Italia | MODELLO **Kikko Max** *Espresso* | GRUPPO SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE MACCHINA | DATA 13-02-04 | FOGLIO 1/1 | DISEGNATO BONACINA / CONTROLLATO MONGUZZI |
| | | | | LEGENDA | CODICE 608543000 | |

www.imcoffee.mx

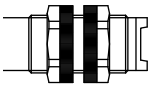



www.imcoffee.mx

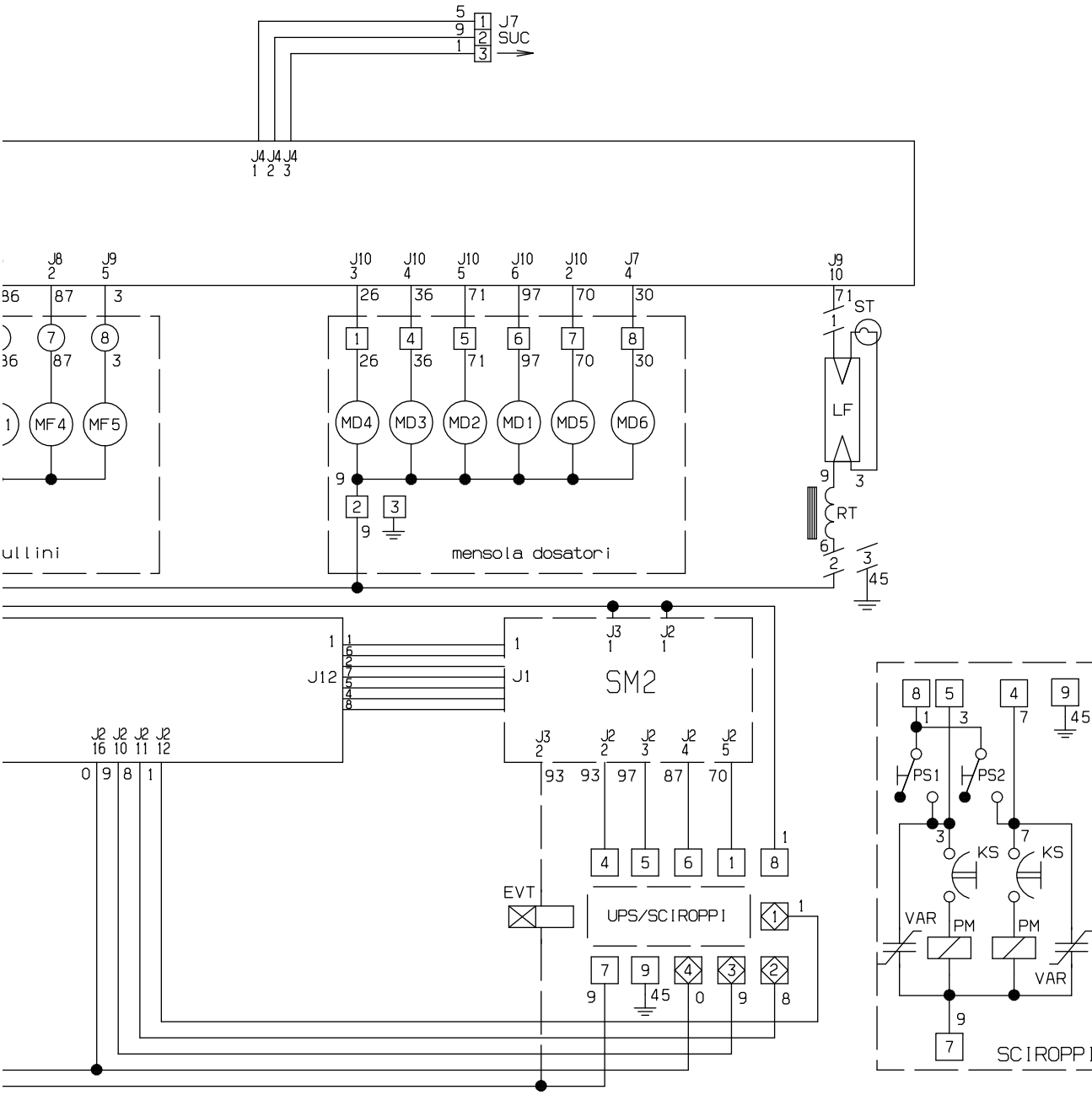
N&W GLOBAL VENDING S.P.A.
SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE LA PROPRIETA' DEL PRESENTE DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

| | | |

IM Coffee (55) 27 89 39 45



www.imcoffee.mx

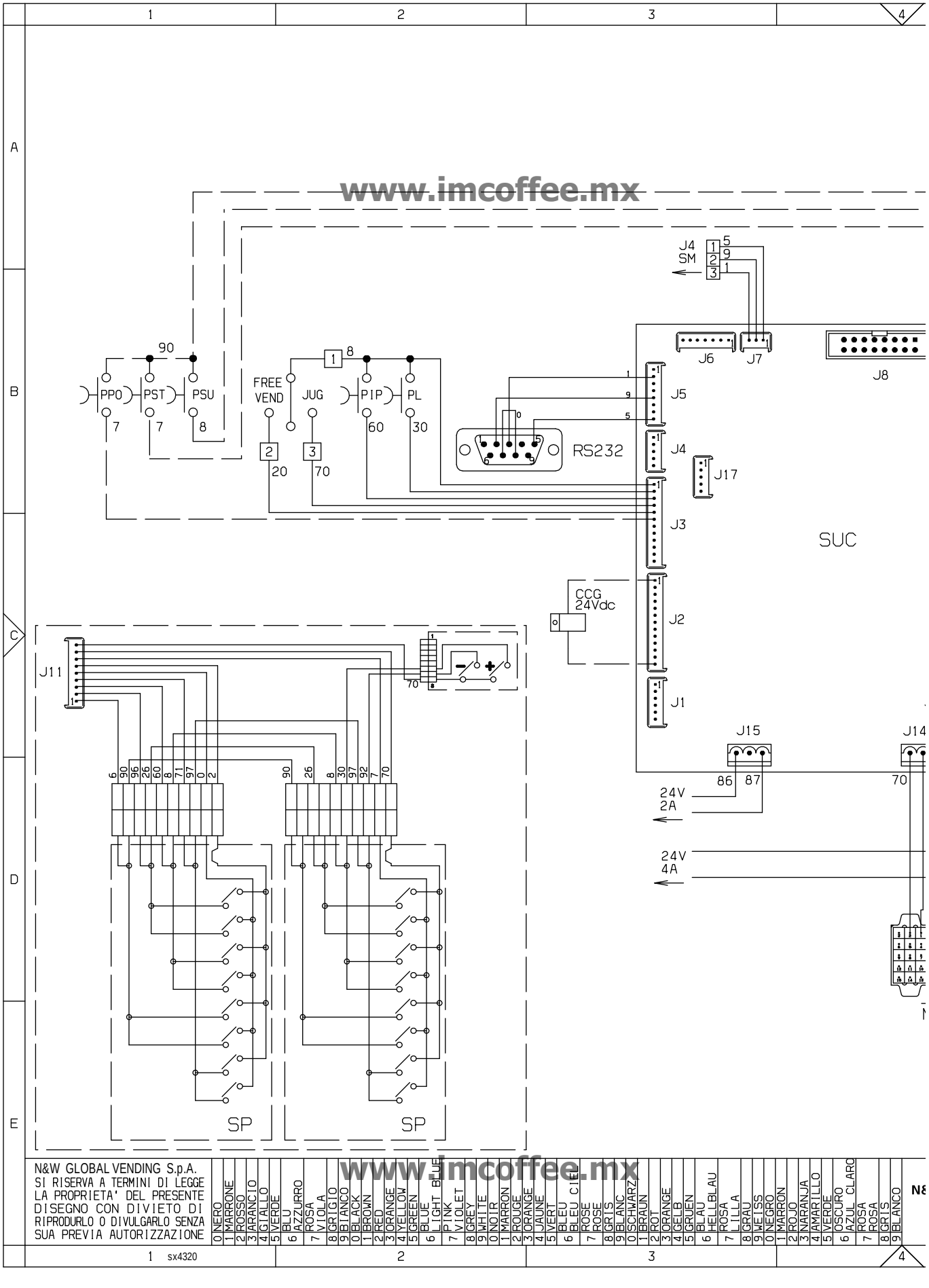



| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo – Italia | MODELLO: Kikko Max *Instant* | GRUPPO: SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE MACCHINA | DATA: 16-02-04 | FOGLIO: 1/1 | DISEGNATO: BONACINA | CONTROLLATO: MONGUZZI |
| 8 GRIS 9 BLANCO | | | LEGENDA | CODICE: 6085431 00 | | |

www.imcoffee.mx

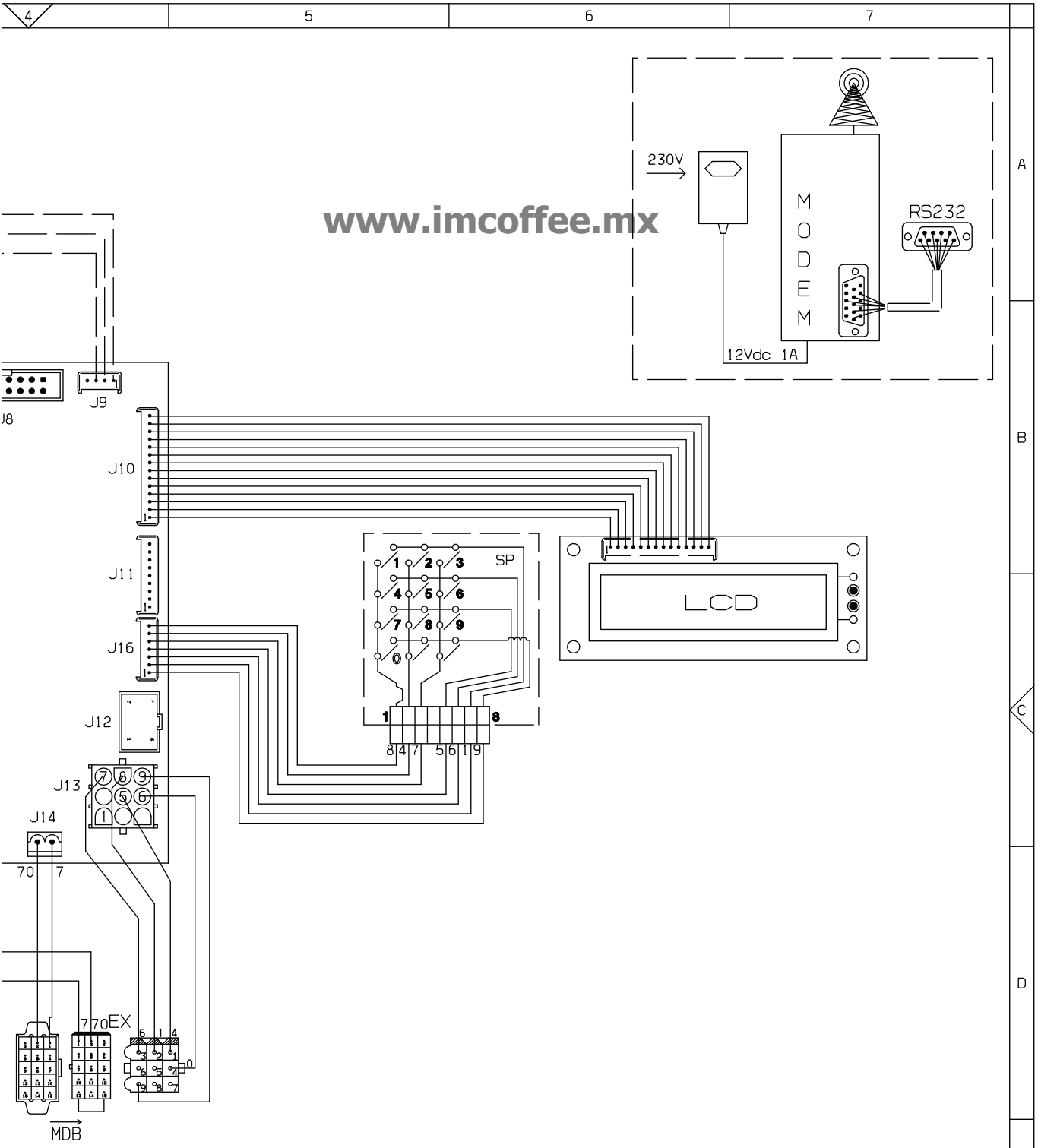
www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

www.imcoffee.mx




N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE LA PROPRIETA' DEL PRESENTE DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

www.imcoffee.mx




www.imcoffee.mx

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo – Italia | MODELLO Kikko Max | GRUPPO SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE PORTA | DATA 08-07-04 | FOGLIO 1/1 | DISEGNATO BONACINA | CONTROLLATO MONGUZZI |
| 8 GRIS 9 BLANCO | | | LEGENDA . | CODICE 608543200 | | |

www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

**www.imcoffee.mx**

El Constructor se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las características de los aparatos presentados en esta publicación; además, declina toda responsabilidad por las eventuales inexactitudes imputables a errores de imprenta y/o transcripción contenidas en la misma.
Las instrucciones, los dibujos, las tablas y las informaciones en general contenidos en este publicación son de tipo reservado y no se pueden reproducir, completamente o en parte, ni comunicar a terceros sin la autorización escrita del Fabricante, el cual tiene la propiedad exculsiva.

**www.imcoffee.mx**

**EDICIÓN 05 05 -2005 CÓDIGO: H 250E 00**

**www.imcoffee.mx**

**www.imcoffee.mx**